

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

« <b>ПМ.01</b> ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА».....	<b>2</b>
« <b>ПМ.02</b> 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».....	<b>30</b>
« <b>ПМ.03</b> ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОД-НЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».....	<b>83</b>
« <b>ПМ.04</b> ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОД-НЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».....	<b>123</b>
« <b>ПМ.05</b> ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУ-ЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».....	<b>163</b>
« <b>ПМ.06</b> ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА».....	<b>214</b>
« <b>ПМ.07</b> ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР 16675».....	<b>244</b>
« <b>ПМ.08</b> ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 36677»...	<b>274</b>

2024 г.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1**  
**к ОПОП-П 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»**

**2024 г.**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦМК «ПКД».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 11 от 25.06.2024 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Е.В.Горченева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25.06.2024 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>5</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	16
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>16</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	16
2.2. Структура профессионального модуля .....	18
2.3. Содержание профессионального модуля .....	19
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>26</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	26
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	26
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>26</b>

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы</li> </ul>

		автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
-----------------------	--------------	--------------	-------------------------

<p><b>ПК 1.1</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> <li>- применять основные законы химии для решения задач в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правил утилизации отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</li> <li>- основных понятий и законов химии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</li> <li>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;</li> <li>- упаковки и хранения полуфабрикатов;</li> </ul>
----------------------	---	--	--



	<p>области профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</li> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретических основ органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятия химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификации химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений;</li> <li>- характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов;</li> <li>- роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основ аналитической химии;</li> <li>- основных методов классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методов и техники выполнения химических анализов;</li> <li>- приемов безопасной работы в химической лаборатории;</li> <li>- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> </ul>	
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- выработать и контролировать навыки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правил электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правил охраны труда в организациях питания;</li> <li>- системы управления охраной труда организации;</li> <li>- законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанностей работников в области охраны труда;</li> <li>- фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> </ul>	
--	--	--	--

	<p>необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</li> <li>- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>- контролировать, осуществлять размораживание сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- методов обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- способов сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>- способов удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> <li>- форм, техники нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;</li> <li>- осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;</li> <li>- обеспечения ресурсосбережения;</li> </ul>

<p><b>ПК 1.3</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</li> <li>- владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</li> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</li> <li>- осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</li> <li>- выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- ассортимента, рецептуры, требований к качеству, условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- современных методов, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</li> <li>- правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</li> <li>- способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- техники порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</li> <li>- правил складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- требований к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- видов, типов и классов организаций общественного питания;</li> <li>- рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг;</li> <li>- подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемов складывания салфеток;</li> <li>- правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> </ul>
----------------------	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</li> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнения подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывания салфеток разными способами;</li> <li>- соблюдения личной гигиены;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>- сервировки столов, современных направлений сервировки;</li> <li>- обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствия и размещения гостей за столом;</li> <li>- правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способов подачи блюд;</li> <li>- очередности и техники подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;</li> <li>- правил сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способов замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационного обеспечения услуг общественного питания;</li> <li>- правил составления и оформления меню;</li> <li>- обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> </ul>	
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню;</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</li> </ul>		
<b>ПК 1.4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- наиболее актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации;</li> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления;</li> <li>- реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения;</li> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости полуфабрикатов;</li> <li>- основных понятий и терминов микробиологии;</li> <li>- классификации микроорганизмов;</li> <li>- морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- микробиологии основных пищевых продуктов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правил личной гигиены работников организации питания;</li> </ul>	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- схемы микробиологического контроля;</li> <li>- пищевых веществ и их значение для организма человека;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> </ul>	
--	--	--	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№.№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	отработка навыков организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в условиях, приближенных к реальному производству	Экзамен по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12	Выполнение ПА в форме демонстрационного экзамена

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	52	52
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе:		



МДК 01.01 в форме экзамена	2+6	2+6
МДК 01.02 в форме экзамена	2+6	2+6
ПМ.01 в форме экзамена по модулю	12	12
<b>Всего</b>	<b>224</b>	<b>224</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	32	32	24	10	-	-	8		
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	32	32	10	-	-	8		
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	36	36	36	12	-	-	8		
ПК 1.1 – 1.4 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1 Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	36	36	36	12	-	-	8		
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	12	12					12		
	<b>Всего:</b>	<b>224</b>	<b>224</b>	<b>68</b>	<b>22</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>28</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
<b>МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>				<b>32/10</b>	
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>				<b>24/10</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Общие понятия о производстве сложной кулинарной продукции Технологический цикл производства кулинарной продукции Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	<i>Содержание</i>			<b>4</b>	
	1	Признаки классификации. Методы классификации и их характеристика.	О-3 стр 6-11	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	2	Ассортимент сложных п/ф: из мяса; из рыбы; из птицы		1	
	3	Контроль качества кулинарной продукции. Принципы производства, их характеристика: принцип безопасности; принцип взаимозаменяемости;	О-3 стр 6-11, 66-71-73 О-3 стр 51-52	1	
	4	принцип сбалансированности; рационального использования сырья; снижения потерь пищевых веществ; сокращение времени кулинарной обработки; эффективного использования оборудования и энергии Характеристика процессов диффузии, осмоса, адгезии, набухания и термопереноса, происходящих при производстве кулинарной продукции		1	
<i>Содержание</i>			<b>4</b>		
<b>Тема 1.2.</b>	5	Организация подготовки технологического	О – 3 стр 73 – 78	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1
	6	процесса обработки овощей, грибов, плодов.		1	

Организация рабочего места повара по обработки овощей, грибов, плодов Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	7	Организация подготовки технологического процесса для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья	О – 3 стр. 82 – 86; О – 2 стр. 129 – 134;	1			
	8			Организация подготовки технологического процесса для обработки мяса, субпродуктов		1	
			Организация подготовки технологического процесса для обработки птицы, дичи	О – 4 стр. 26 – 27		6	
			Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	О – 4 стр. 27 – 28			
	<i>Практическое занятие</i>						
	9	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья	МУ к ПЗ №1	1		ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1	
	10			1			
	11	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки мяса	МУ к ПЗ №2	1			
	12			1			
	13	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки птицы, дичи	МУ к ПЗ №3				
	14						
	<i>Содержание</i>			2			
	Тема 1.3. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	15	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	О – 3 стр. 28 – 50;		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1
		16		О – 2 стр. 15 – 23, 224 - 231; ИР		1	
<i>Практическое занятие</i>			4				
17		Выполнение технологических расчетов при кулинарной обработке продуктов	МУ к ПЗ №4	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1		
18				1			
19		Составление технологической документации	МУ к ПЗ №5				
20							
<i>Содержание</i>			2				
Тема 1.4.							

Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	21	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	О – 3 стр. 69 – 73, 136-147; О – 4 стр 51-53	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	22			1	
<b>Тема 1.5.</b> Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	23	Выполнение требований системы ХАССП, как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания. Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации	Интернет ресурсы, требования ХАССП, инструкции по ПБ, СанПиНы	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	24			1	
<b>Консультации</b>				<b>2</b>	
<b>Экзамен</b>				<b>6</b>	
<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				<b>36/12</b>	
<b>Раздел 2</b> Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Технология приготовления пищи)				<b>28/12</b>	

<b>Тема 2.1.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья	<i>Содержание</i>			<b>6</b>	
	25	Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья. Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка нерыбного водного сырья	О-4 стр 53-66-68 О-4 стр 73-78	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	26			1	
<b>Тема 2.2</b> Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	<i>Содержание</i>				
	27	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы	О-4 стр 73-86	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	28			1	
	29			1	
	30			1	
<b>Тема 2.3.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	31	Обработка и подготовка мяса для сложных блюд. Обработка ягнят, поросят, свиных голов. Требования к качеству и правила хранения мяса.	О-4 стр 91-105	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	32			1	
<b>Тема 2.4.</b> Технологический процесс приготовления продукции из мяса и мясного сырья	<i>Содержание</i>			<b>4</b>	
	33	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья. Приготовление кнельной массы. Приготовление маринадов. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования. Требования полуфабрикатов из мяса	О-4 стр 106-125	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	34			1	
	35			1	
	36			1	
<b>Тема 2.5.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовления полуфабрикатов для	<i>Содержание</i>			<b>4</b>	
	37	Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд. Приготовление начинок для фарширования птицы. Полуфабрикаты из утиной и гусиной	О-4 стр 131-153	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	38			1	
	39			1	
	40			1	

сложной продукции	кулинарной		печени. Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени				
		<i>Лабораторные работы</i>				<b>12</b>	
		41	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов (приготовление начинок, кнельной массы, котлетной массы и п./ф. из них) Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом (использование в целом виде, использование в фаршированном виде целиком (судак, щука), фарширование порционным куском, фарширование в виде батона (рулета))	МУ к ЛЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4	
		42			1		
		43			1		
		44			1		
		45			1		
		46			1		
		47	Механическая кулинарная обработка мяса и мясного сырья, птицы, дичи для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов (приготовление маринадов, начинок, кнельной массы). Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья (Ростбиф, буженина, карбонад, грудинка фаршированная, мясо шпигованное, молочный поросёнок фаршированный, рулеты, седло ягнёнка, карпачо). Приготовление полуфабрикатов (приготовление начинок и фаршей, кнельной массы и полуфабрикатов из неё, полуфабрикаты из фуа-гра). (курица галантин, фаршированные тушки целиком, фаршированные рулеты из мякоти птицы, фаршированные шейки и ножки, котлеты из филе птицы фаршированные)	МУ к ЛЗ №2	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4	
		48			1		
49	1						
50	1						
51	1						
52	1						
<b>Консультации</b>				<b>2</b>			
<b>Экзамен</b>				<b>6</b>			
<b>Учебная практика</b>				<b>72</b>			
Организовать рабочее место повара по обработке экзотических овощей, плодов и грибов. Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.					ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4		

<p>Оценивать наличие, проверить годность экзотических видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные экзотические овощи, плоды и грибы.</p> <p>Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.</p> <p>Упаковывать полуфабрикаты на вынос и для транспортировки.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).</p> <p>Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной</p> <p>Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Проводить текущую уборку 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>Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Оценивать качество сложных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос</p>		
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>72</b>	
<p>Организовать рабочее место повара по обработке экзотических овощей, плодов и грибов.</p> <p>Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.</p> <p>Оценивать наличие, проверить годность экзотических видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные экзотические овощи, плоды и грибы.</p>	<b>72</b>	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4



<p>Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.</p> <p>Упаковывать полуфабрикаты на вынос и для транспортировки.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).</p> <p>Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной</p> <p>Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Проводить текущую уборку 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>Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания).</p> <p>Оценивать качество сложных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>		
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>224</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовление блюд», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. □ текст непосредственный □.

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). (текст непосредственный).

3. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с., ISBN 978-5-44-68-0325-5.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. 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 (ИПРО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр «Академия»). (текст непосредственный).

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9 (текст непосредственный).

3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. (текст непосредственный).

4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., (текст непосредственный).

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. (текст непосредственный).

6. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 13-е изд., стер. — 432 с., пер. Но 7 бц., (текст непосредственный).

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 ОК 01-07, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</li> <li>– оценивает качество сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– выбирает и использует технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</li> <li>– обосновывает направления энергосбережения при работе с оборудованием;</li> <li>– определяет порядок маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– оформляет профессиональную документацию; демонстрирует умения и навыки пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</li> <li>– экспертное наблюдение выполнения практических работ,</li> <li>– оценка решения ситуационных задач,</li> <li>– оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</li> <li>– соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</li> </ul>
ПК 1.2 ОК 01-07, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обрабатывает, подготавливает экзотические и редкие виды сырья: овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, дичь;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</li> <li>– выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом выполняемых работ;</li> <li>– выполняет процессы обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>– оформляет профессиональную документацию;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдает стандарты чистоты, правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– выполняет требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– 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</li> </ul>	
<p>ПК 1.3 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</li> <li>– выбирает температурный режим приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– соблюдает правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– соответствует потерям действующих норм;</li> <li>– выбирает посуду для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</li> <li>– выбирает условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;</li> <li>– устанавливает время выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</li> </ul>	
<p>ПК 1.4 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывает, адаптирует рецептуры полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>– выбирает дополнительные ингредиенты к видам основного сырья;</li><li>– соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов;</li><li>– рассчитывает количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</li><li>– ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</li><li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li><li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>– проводит мастер-класс и презентацию для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li></ul>	
--	---	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.2**  
**к ОПОП-II по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**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»**

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦМК «ПКД».

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» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 11 от 25.06.2024 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Е.В.Горченева

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» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол №6 от 25.06.2024 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>5</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	16
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>16</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	16
2.2. Структура профессионального модуля.....	18
2.3. Содержание профессионального модуля.....	19
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>26</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	26
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	26
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>26</b>



**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
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»**

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

Цель модуля: освоение вида 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».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
<b>ОК 01</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
<b>ОК 02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<p>оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	
--	---	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
<b>ПК 2.1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> </ul>

	<p>пожарной безопасности в процессе работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</li> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</li> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуски в соответствии с правилами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правил утилизации отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</li> <li>- основных понятий и законов химии;</li> <li>- теоретических основ органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятия химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификации химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений;</li> <li>- характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов;</li> <li>- роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основ аналитической химии;</li> <li>- основных методов классического количественного и физико-химического анализа;</li> </ul>	
--	---	--	--

	<p>техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методов и техники выполнения химических анализов;</li> <li>- приемов безопасной работы в химической лаборатории;</li> <li>- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правил электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правил охраны труда в организациях питания;</li> <li>- системы управления охраной труда организации;</li> <li>- законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные</li> </ul>	
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения.</li> </ul>	<p>нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязанностей работников в области охраны труда;</li> <li>- фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</li> </ul>	
<b>ПК 2.2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- рецептур, современных методов приготовления, вариантов оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальных направлений в приготовлении супов сложного ассортимента;</li> <li>- правил разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- правил сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

	<p>особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых супов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи супов;</li> <li>- организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость супов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;</li> <li>- способов выявления и исправления дефектов;</li> <li>- охлаждения, замораживания, размораживания отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения;</li> <li>- видов, типов и классов организаций общественного питания;</li> <li>- рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг;</li> <li>- подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемов складывания салфеток;</li> <li>- правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>- сервировки столов, современных направлений сервировки;</li> <li>- обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствия и размещения гостей за столом;</li> <li>- правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способов подачи блюд;</li> <li>- очередности и техники подачи блюд и напитков;</li> </ul>	
--	--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;</li> <li>- правил сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способов замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационного обеспечения услуг общественного питания;</li> <li>- правил составления и оформления меню;</li> <li>- обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> </ul>	
<b>ПК 2.3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерных нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требования к качеству, принципов сочетаемости основных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техник порционирования, вариантов оформления сложных соусов для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов,</li> </ul>	
--	---	---	--

	<p>недоброкачественную продукцию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи соусов;</li> <li>- организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;</li> <li>- вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> </ul>	<p>контейнеров для отпуска на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методов сервировки и способов подачи соусов сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи соусов сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных соусов;</li> <li>- требований к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</li> <li>- правил и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.4</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять 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;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления 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;</li> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять 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;</li> </ul>

	<p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>- организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>- минимизировать потери питательных веществ, массы</p>	<p>горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, вариантов подбора пряностей и приправ;</p> <p>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p> <p>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>- методов сервировки и способов подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>- требований к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>- правил и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>- основных понятий и терминов микробиологии;</p> <p>- классификации микроорганизмов;</p> <p>- морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;</p> <p>- генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов;</p> <p>- роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>- особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p>	
--	---	---	--

	<p>продукта при термической обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- микробиологии основных пищевых продуктов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правил личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- схемы микробиологического контроля;</li> <li>- пищевых веществ и их значение для организма человека;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> </ul>	
--	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления</li> <li>- реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</li> </ul>		
<b>ПК 2.5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать 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;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

	<p>соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>- организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству</p>	<p>качеству, примерных нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- норм, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>- вариантов подбора пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</p> <p>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</p> <p>- современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога,</p>	
--	---	---	--

	<p>и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> </ul>	<p>сыра, муки сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техник порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> </ul>	
<b>ПК 2.6</b>	- выполнять и контролировать приготовление, творческое	- процессов приготовления, творческого оформления и	- выполнения приготовления, творческого оформления и



	<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов</li> </ul>	<p>подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</li> </ul>	<p>подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
--	--	---	---

	<p>взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техник порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> </ul>	
--	--	---	--

	<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> </ul>		
<p><b>ПК 2.7</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

	<p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать</li> </ul>	<p>горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих</li> </ul>	
--	--	--	--

	<p>недоброкачественную продукцию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> </ul>	<p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температуры подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса на иностранном языке;</li> </ul>	
<b>ПК 2.8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- наиболее актуальных в регионе традиционных и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оформления и подготовки к реализации горячих блюд,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры;</li> </ul>	<p>инновационных методов, техник приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационных способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>- современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения;</li> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>	<p>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"> <li>- ведения расчетов с потребителем;</li> </ul>
--	---	---	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
---------------	---	---------------------------------------	----------------------	-------------	---

1	ПК 2.1	<p>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> <p>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	Тема 2.1. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд	4	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам оснащения предприятий общественного питания
	ПК 2.2	<p>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов</p>	Тема 2.3. Приготовление пюробразных супов	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции
2	ПК 2.3	<p>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	Тема 2.9. Новые направления в технологии приготовления соусов	4	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции
3	ПК 2.6	<p>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд,</p>	Тема 2.16. Приготовление горячих сложных блюд из морепродуктов	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией

		сложного ассортимента			определенных видов продукции характерных для данного региона
4	ПК 2.7	– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, сложного ассортимента	Тема 2.26. Приготовление порционных панированных жареных блюд из туш мелкого скота	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции характерных для данного региона
		– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, сложного ассортимента, в том числе региональных	Тема 2.39. Приготовление региональных блюд из мяса, птицы	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции характерных для данного региона
5	ПК 2.5	– актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	Тема 2.40. Приготовление региональных блюд из теста	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции характерных для данного региона
6	ПК 2.8	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Тема 2.41. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия	8	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам приготовления новых видов продукции
			Тема 2.42. Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции	2	



		видов и форм обслуживания			
7	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	отработка навыков организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в условиях, приближенных к реальному производству	Экзамен по модулю 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	12	Выполнение ПА в форме демонстрационного экзамена

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	148	148
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 02.01 в форме экзамена	2+6	2+6
МДК 02.02 в форме экзамена	2+6	2+6
ПМ.02 в форме экзамена по модулю	12	12
<b>Всего</b>	<b>398</b>	<b>392</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	32	34	4	-	2	8		
ПК 2.1 – 2.8 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	34	32	34	4	-	2	8		
	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	136	132	136	28	-	4	8		
ПК 2.1 – 2.8 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	136	132	136	28	-	4	8		
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	12	12					12		
	<b>Всего:</b>	<b>398</b>	<b>392</b>	<b>170</b>	<b>32</b>	<b>-</b>	<b>6-</b>	<b>28</b>	<b>72</b>	<b>144</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
<b>МДК 02.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.				32	
<b>Раздел 1</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления				20/4	
<b>Тема 1.1.</b> Технологические основы производства продукции общественного питания Контроль качества кулинарной продукции	<i>Содержание</i>			2	
	1	Технологические основы производства продукции общественного питания. Качество кулинарной продукции. Формирование качества кулинарной продукции. Контроль качества кулинарной продукции. Сохранение качества готовой кулинарной продукции	О-1 стр 7-15	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	2			1	
<b>Тема 1.2.</b> Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи	<i>Содержание</i>			2	
	3	Способы кулинарной обработки продуктов: – механическая обработка;	О-1 стр 15-21	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2-2.7
	4	– гидромеханическая обработка, – массообменная обработка; – химическая и биохимическая обработка; – термическая обработка		1	
<b>Тема 1.3.</b> Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (белки)	<i>Содержание</i>			2	
	5	Изменение белков при производстве кулинарной продукции: белков мяса; белков рыбы; молочных продуктов; белков яиц	О-1 стр 31-37	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2-2.7
	6			1	
<b>Тема 1.4.</b> Процессы, формирующие качество продукции	<i>Содержание</i>			2	
	7	Изменение сахаров при производстве кулинарной продукции.	О-1 стр 43-49	1	ОК 01-07, ОК 09

общественного питания (углеводы)	8	Изменение крахмала при тепловой обработке		1	ПК 2.2-2.7
<b>Тема 1.5.</b> Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (жиры)	<i>Содержание</i>			2	
	9	Изменение жиров при производстве кулинарной продукции.	О-1 стр 37-43	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2-2.7
	10	Изменение вкуса, аромата и массы продукта		1	
<b>Тема 1.6.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<i>Содержание</i>			2	
	11	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	О-3 стр 92-101	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2-2.7
	12			1	
<b>Тема 1.7.</b> Правила охлаждения, замораживания	<i>Содержание</i>			1	
	13	Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.8
<b>Тема 1.8.</b> Требования к организации рабочих мест	<i>Содержание</i>			2	
	14	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.	О-3 стр 92-101	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	15			1	
<b>Тема 1.9.</b> Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению,	<i>Содержание</i>			2	
	16	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов, соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение	О-3 стр 92-101	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1

хранению и подготовке к реализации супов, соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	17	технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		1	
<b>Тема 1.10.</b> Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов	<i>Содержание</i>			<b>3</b>	
	18	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для горячей сложной кулинарной продукции	О-3 стр 38-43	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	19	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		1	
	20	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	О-3 стр 38-43	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	<i>Практические занятия</i>			<b>4</b>	
	21	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни предприятий общественного питания по приготовлению горячей кулинарной продукции.	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	22			1	
	23	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	МУ к ПЗ №2	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
24	1				
<b>Консультация</b>				<b>2</b>	
<b>Экзамен</b>				<b>6</b>	
<b>МДК 02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
<b>Раздел 2</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления				<b>94/30</b>	
<b>Организация приготовления и приготовление супов сложного приготовления</b>					

<b>Тема 2.1.</b> Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд	<i>Содержание</i>			<b>4</b>	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	25	Оборудование. Технология Cook&Chill. Оборудование для молекулярной кухни. Стефан-гриль. Установка вакуумного маринования Cookvac. Технология Sous-vide. Пакоджетинг (льдомиксинг). Термомиксинг. Аромодистилляция	О-1 стр 73-86	1	
	26			1	
	27			1	
	28			1	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление протертых супов	<i>Содержание</i>				<b>2</b>
	29	Общая характеристика протертых супов. Классификация протертых супов. Ассортимент, приготовление супов-пюре: - из овощей, грибов; - из круп. Требования к качеству и правила отпуска.	О-1 стр 89-103	1	
	30			1	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление пюреобразных супов	<i>Содержание</i>				<b>2</b>
	31	Ассортимент, приготовление супов пюре: - из мяса; - из птицы; - из дичи. Ассортимент, приготовление супов пюре: - из рыбы; - из морепродуктов. Ассортимент, приготовление супов-кремов. Требования к качеству, правила отпуска.	О-1 стр 89-103	1	
	32			1	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление прозрачных бульонов	<i>Содержание</i>				<b>2</b>
	33	Общая характеристика прозрачных супов. Классификация прозрачных супов. Приготовление мясных и куриных бульонов: - приготовление мясных оттяжек; приготовление оттяжек из белков яиц; - приготовление морковной оттяжки.	О-1 стр 103-105	1	
	34			1	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление прозрачных супов из рыбы и солянки рыбной	<i>Содержание</i>				<b>2</b>
	35	Приготовление рыбного бульона. Приготовление рыбной оттяжки. Осветление рыбного бульона. Ассортимент и приготовление ухи: - прозрачной; - ростовской. Требования к качеству, правила отпуска	О-1 стр 96-98, 105	1	
	36			1	

<b>Тема 2.6.</b> Приготовление гарниров для прозрачных супов	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	37	Классификация гарниров. Приготовление гарниров: - из овощей; круп и макаронных изделий; яиц; мучные гарниры; гренки и изделия из теста.	О-1 стр 107-112	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2
	38	Правила подачи гарниров к прозрачным супам		1	
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление национальных супов	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	39	Технология приготовления национальных супов: - приготовление и отпуск харчо;	О-1 стр 105-107	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2
	40	- приготовление и отпуск чихиртмы; - приготовление и отпуск чорба с телятиной и грибами; - приготовление и отпуск супа пити; - приготовление и отпуск лагмана. Требования к качеству, особенности подачи		1	
<b>Организация приготовления и приготовление соусов сложного приготовления</b>				<b>10</b>	
<b>Тема 2.8.</b> Технология приготовления сложных соусов	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	41	Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.	О-1 стр 126-129	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3
	42	Соусы на мясном, рыбном, грибном бульоне. Соусы молочные, сметанные, яично-масляные. Требования к качеству соусов. Сроки хранения		1	
<b>Тема 2.9.</b> Новые направления в технологии приготовления соусов	<i>Содержание</i>			<b>4</b>	
	43	Новые подходы к подбору и рекомендации соусов. Характеристика сырья и продуктов, используемых в новых соусах.	О-1 стр 114-125	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3
	44	Ассортимент и технология приготовления быстрых соусов.		1	
	45	Ассортимент и технология приготовления сладких соусов.		1	
	46	Ассортимент и технология приготовления соусов пониженной калорийности. Современные принципы подбора и подачи соусов		1	
<b>Организация приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, яиц и сыра</b>					

<b>Тема 2.10.</b> Приготовление блюд из фаршированных овощей	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	47	технология приготовления капусты фаршированной целиком.	Д-3 стр 241-243	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.4
	48	технология приготовления тыквы фаршированной. Технология приготовления картофеля и помидоров фаршированных различными фаршами. Требования к качеству, правила отпуска		1	
<b>Тема 2.11.</b> Приготовление блюд из протертых овощных масс	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	49	технология приготовления рулета картофельного. технология приготовления мясных пудингов.	Д-3 стр 240-241	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	50	технология приготовления овощных суфле. Требования к качеству, правила отпуска.		1	
<b>Тема 2.12.</b> Приготовление сложных блюд из яиц и сыра	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	51	технология приготовления блюд из яиц. технология приготовления блюд из сыра.	О-1 стр 138-140, 140-143	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	52	Требования к качеству, правила подачи.		1	
<b>Организация приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы</b>					
<b>Тема 2.13.</b> Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	53	Технология приготовления осетрины отварной звеньями. Технология приготовления рыбы припущенной.	О-1 стр 174-179 Д-3 стр 264-268	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	54	Требования к качеству и правила отпуска.		1	
<b>Тема 2.14.</b> Приготовление блюд из жареной рыбы	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	55	Технология приготовления рыбы жареной во фритюре порционными кусками	О-1 стр 183-190 Д-3 стр 268-270	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	56	Технология приготовления рыбы жареной мелким куском: шашлыки; поджарка. Рыба жареная на решетке. Требования к качеству и правила отпуска..		1	
<b>Тема 2.15.</b>	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	57	Технология приготовления рыбы запеченной целиком: в сметане; в соли.	О-1 стр 191-196	1	ОК 01-07, ОК 09



Приготовление горячих сложных блюд из запеченной рыбы	58	Технология приготовления блюда «Солянка рыбная на сковороде». Технология приготовления рыбы запеченной по-Симферопольски. Требования к качеству, правила отпуска.	Д-3 стр 271-272	1	ПК 2.5
<b>Тема 2.16.</b> Приготовление горячих сложных блюд из морепродуктов	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	59	Технология приготовления горячих сложных блюд из мидий, морских гребешков, устриц;	О-1 стр 196-200	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	60	Технология приготовления горячих сложных блюд из крабов, креветок. Требования к качеству, правила отпуска.	Д-3 стр 275-278	1	
<b>Тема 2.17.</b> Приготовление горячих сложных блюд из морепродуктов	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	61	Технология приготовления горячих сложных блюд из лангустов, омаров.	О-1 стр 201-203	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	62	Технология приготовления горячих блюд из кальмаров и морской капусты. Требования к качеству, правила отпуска.	Д-3 стр 278-280	1	
<b>Тема 2.18.</b> Приготовление фирменных рыбных блюд Крыма	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	63	Ассортимент и особенности приготовления фирменных блюд из рыбы.	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	64	Требования к качеству. Правила отпуска фирменных блюд.		1	
	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	65	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы	МУ к ПЗ №5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	66			1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			<b>1</b>	
	Составить таблицу ассортимента блюд из рыбы		МУ к СР №2	1	
<b>Организация приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и субпродуктов</b>					
<b>Тема 2.19.</b>	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	67	Технология приготовления, порционирование и отпуск блюд:	О-1 стр 149-151	1	ОК 01-07, ОК 09

Приготовление горячих сложных блюд из мяса крупными кусками	68	- «Ростбиф с гарниром»; - «Окорок Жиго»; - Грудинка фаршированная; - Корейка жареная целиком. Требования к качеству.	Д-3 стр 282-295	1	ПК 2.6
<b>Тема 2.20.</b> Приготовление поросят молочных и ягнят целиком	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	69	Технология приготовления поросят молочных жареных целиком.	О-1 стр 151, 152	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	70	Технология приготовления ягнят жареных. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	Д-3 стр 285	1	
<b>Тема 2.21.</b> Приготовление натуральных и фаршированных мясных рулетов	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	71	Технология приготовления рулета из свиной головы. Требования к качеству	О-1 стр 160-161	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	72			1	
<b>Тема 2.22.</b> Приготовление натуральных и фаршированных мясных рулетов	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	73	Технология приготовления рулета из лопатки, говяжьей вырезки, натуральных и фаршированных.	О-1 стр 160-161	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	74	Требования к качеству		1	
<b>Тема 2.23.</b> Приготовление порционных жареных блюд из говяжьей вырезки	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	75	Технология приготовления и способы подачи филе. Технология приготовления и способы подачи бифштекса	О-1 стр 152-156 Д-3 стр 295-297	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	76	натурального, стейки из говядины. Технология приготовления и способы подачи лангета. Требования к качеству		1	
<b>Тема 2.24.</b> Приготовление порционных жареных блюд из говядины	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	77	Технология приготовления и способы подачи антрекота. Технология приготовления и подача ромштекса.	О-1 стр 156 Д-3 стр 297, 298	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	78	Особенности приготовления и отпуска шашлыка по-московски. Требования к качеству.		1	

<b>Тема 2.25.</b> Приготовление порционных натуральных жареных блюд из туш мелкого скота	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	79	Технология приготовления и способы подачи эскалопа и мяса жареного с соусом эстрагон.	О-1 стр 156-157 Д-3 стр 297-298	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	80	Технология приготовления и отпуск котлеты натуральной и шашлыка по-карски. Требования к качеству.		1	
<b>Тема 2.26.</b> Приготовление порционных панированных жареных блюд из туш мелкого скота	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	81	Технология приготовления и отпуск котлеты отбивной и шницеля натурального.	Д-3 стр 297-298	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	82	Технология приготовления и отпуск баранины жареной во фритюре, баранины жареной в тесте кляр. Требования к качеству		1	
<b>Тема 2.27.</b> Приготовление блюд жареных мелким куском	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	83	Ассортимент, технология приготовления и отпуск шашлыков.	Д-3 стр 299	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	84	Технология приготовления и отпуск бефстроганов. Технология приготовления и отпуск поджарки. Требования к качеству.		1	
<b>Тема 2.28.</b> Приготовление блюд из тушеного мяса	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	85	Технология приготовления и отпуск мяса шпигованного. Технология приготовления и отпуск: мяса деликатесного;	О-1 стр 157-159 Д-3 стр 293, 300	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	86	мяса тушеного в кисло-сладком соусе; мяса тушеного с черносливом. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.		1	
<b>Тема 2.29.</b> Приготовление блюд из тушеного мяса	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	87	Технология приготовления блюд: грудинка в соусе; бигус, азу по-татарски; жаркое по-домашнему.	О-1 стр 159 Д-3 стр 303-304	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	88	Требования к качеству, отпуск.		1	
<b>Тема 2.30.</b> Приготовление блюд из запеченного мяса	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	89	Технология приготовления и отпуск: баранина, телятина запеченная в молочном соусе; говядина в луковом соусе;	Д-3 стр 305-307	1	ОК 01-07, ОК 09

	90	солянка мясная на сковороде; котлеты натуральные фаршированные запеченные в соусе. Требования к качеству		1	ПК 2.6
<b>Тема 2.31.</b> Приготовление блюд из рубленого мяса	<i>Содержание</i>			2	
	91	Технология приготовления и отпуск: биточек по-селянски; биточек по-казацки; пудинг из говядины; зразы из говядины фаршированные рисом паровые; рулеты запеченные в ассортименте. Требования к качеству	О-1 стр 161-162 Д-3 стр 307-309	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	92			1	
<b>Тема 2.32.</b> Приготовление блюд из жареных субпродуктов	<i>Содержание</i>			2	
	93	Технология приготовления и отпуск блюд из жареных субпродуктов: почки жареные в сухарях; язык жареный; мозги жареные; сердце жаренное во фритюре; вымя жареное; оладьи из печени	Д-3 стр 299-300	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	94			1	
<b>Тема 2.33.</b> Приготовление блюд из тушеных и запеченных субпродуктов	<i>Содержание</i>			2	
	95	Ассортимент и технология приготовления блюд из субпродуктов: почки по-русски; печень, тушенная в сметане; язык, запеченный с картофелем в соусе;- мозги запеченные в молочном соусе; почки с окороком, языком, грибами запеченные.	Д-3 стр 304-305	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	96			1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			2	
	Составить таблицу ассортимента блюд из мяса. Заполнить сравнительную таблицу		МУ к СР №3	1	
				1	
<b>Организация приготовления и приготовление сложных горячих блюд из домашней птицы и пернатой дичи</b>					
<b>Тема 2.34.</b> Приготовление горячих сложных фаршированных блюд из мякоти птицы	<i>Содержание</i>			2	
	97	Технология приготовления и отпуск блюд фаршированных из мякоти птицы: рулеты из мякоти птицы; фаршированные куриные ножки, бедрашки и шейки; филе птицы фаршированное; подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	Д-5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
	98			1	
<b>Тема 2.35.</b>	<i>Содержание</i>			2	

Приготовление фаршированных блюд из филе птицы	99	Ассортимент и технология приготовления блюд из филе птицы.	Д-5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
	100	Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.		1	
<b>Тема 2.36.</b>	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
Приготовление блюд из домашней птицы целыми тушками	101	Ассортимент и технология приготовления жареных блюд из домашней птицы целыми тушками.	О-1 стр 166-167	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
	102	Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству	Д-3 стр 315-316	1	
<b>Тема 2.37.</b>	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
Приготовление блюд из фаршированной птицы целиком	103	Ассортимент и технология приготовления блюд из фаршированных кур, индеек.	О-1 стр 167	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
	104	Приготовление блюд из фаршированных гусей и уток. Требования к качеству и правила отпуска.	Д-3 стр 317	1	
<b>Тема 2.38.</b>	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
Приготовление блюд из пернатой дичи	105	Ассортимент и технология приготовления блюд из крупной и мелкой пернатой дичи.	О-1 стр 169	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
	106	Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска	Д-3 стр 315-317	1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			<b>1</b>	
	Составить таблицу ассортимента блюд из домашней птицы		МУ к СР №4	1	
	<i>Практические занятия</i>			<b>4</b>	
	107	Выполнение технологических расчетов при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1-2.8
	108			1	
	109	Составление технологической документации		1	
	110			1	
	<i>Лабораторные занятия</i>			<b>24</b>	
	111	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных горячих супов и соусов	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3-2.4
	112				
	113				

	114				
	115				
	116				
	117	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	118				
	119				
	120				
	121				
	122				
	123	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных горячих блюд из мяса.	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	124				
	125				
	126				
	127				
	128				
	129	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных горячих блюд из птицы и дичи.	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
	130				
	131				
	132				
	133				
	134				
<b>Тема 2.39.</b>	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
Приготовление региональных блюд из мяса, птицы	135	Ассортимент, технология приготовления, оформление, презентация и отпуск блюд из мяса, птицы. Требования к качеству	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	136			1	
<b>Тема 2.40.</b>	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
Приготовление региональных блюд из теста	137	Ассортимент, технология приготовления, оформление, презентация и отпуск блюд из теста. Требования к качеству	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3
	138			1	
<b>Тема 2.41.</b>	<i>Содержание</i>			<b>8</b>	
Охлажденные и быстрозамороженные	139	Значение использования быстрозамороженной продукции в развитии общественного питания. Особенность технологического процесса производства	О-1 стр 206-210	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2-2.8

блюда и кулинарные изделия	140	охлажденной и быстрозамороженной продукции. Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции		1	
	141	Ассортимент, фасовка, упаковка, маркировка охлажденных блюд и кулинарной продукции в функциональных емкостях. Охлажденные блюда и кулинарные изделия в герметизированных мягких полимерных пакетах. Фасовка, упаковка. Сроки и условия хранения	О-1 стр 211-215	1	
	142			1	
	143	Разогревание и реализация охлажденной продукции. Особенности технологического процесса производства быстрозамороженной продукции. Факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции	О-1 стр 216-220	1	
	144			1	
	145		Ассортимент быстрозамороженной продукции. Условия и сроки хранения. Размораживание и разогревание быстрозамороженной	О-1 стр 206-210	1
	146	1			
<b>Тема 2.42.</b> Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	147	Оформление и украшение блюд. Способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн». Современные требования к дизайну блюд	О-1 стр 228-237	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.8
	148			1	
<b>Консультация</b>				<b>2</b>	
<b>Экзамен</b>				<b>6</b>	
<i>Учебная практика</i>				<b>72</b>	
<i>Виды работ</i>					
1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий и закусок 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). 2. Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.					

<p>3.Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>4.Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</p> <p>5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>6.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7.Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>8.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>9.Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>10.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>		
<p><i>Производственная практика(по профилю специальности)</i></p>	<p><b>144</b></p>	
<p><i>Виды работ</i></p>		
<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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)</p>	<p>9.</p>	



<p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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>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.</p>			
<b>Экзамен по модулю</b>		<b>12</b>	
<b>Всего</b>		<b>398</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные 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. 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

3. 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, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. (текст непосредственный)

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – Москва: ИППО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИППО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр «Академия»).

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов на Дону: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9

3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с.

4. Новоженев Ю.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебник для сред. ПТУ. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Высшая школа, 1987. – 256с.

5. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – Москва. Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., Электронный формат.

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1 ОК 01-07, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливает рабочие места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</li> <li>– обеспечивает наличие на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– соблюдает температурный режим, товарного соседства в холодильном оборудовании;</li> <li>– соблюдает требования к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</li> <li>– соблюдает правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– экзамен,</li> <li>– экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</li> <li>– экспертное наблюдение выполнения практических работ,</li> <li>– оценка решения ситуационных задач,</li> <li>– оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</li> <li>– соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</li> </ul>
ПК 2.2 ОК 01-07, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, творчески оформляет, презентует и подготавливает к реализации супы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирает температурный режим при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– выявляет дефекты и устанавливает способы их устранения;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>– выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает условия и сроки хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– презентует супы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	
<p>ПК 2.3 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, непродолжительно хранит горячие соусы сложного ассортимента;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении соусов сложного ассортимента;</li> <li>– выбирает способы и техники при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает температурный режим при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствует потерям при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует, горячими соусами сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>– выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает условия и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента;</li> <li>– презентует горячие соусы сложного ассортимента</li> </ul>	
<p>ПК 2.4 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</li> <li>– выбирает температурный режим при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирает условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;</li> <li>– презентует горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</li> </ul>	
<p>ПК 2.5 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</li> <li>– выбирает температурный режим при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>– выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает условия и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– презентует горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом</li> </ul>	

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 2.6 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</li> <li>– выбирает температурный режим при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>– выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает условия и сроки хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– презентует горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	
<p>ПК 2.7 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных</li> </ul>	

	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</li> <li>– выбирает способы и техники при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает температурный режим при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>– выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает условия и сроки хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– презентует горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	
<p>ПК 2.8 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирает рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности;</li> <li>– выбирает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья;</li> <li>– соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– ведет расчеты с потребителем в соответствии выполненным заказом</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– проводит мастер-класс и презентует для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</li> </ul>	
--	---	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.3**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**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»**

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦМК «ПКД».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ03 «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» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 11 от 25.06.2024 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Е.В.Горченева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ03 «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» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25.06.2024 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>5</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	16
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>16</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	16
2.2. Структура профессионального модуля .....	18
2.3. Содержание профессионального модуля .....	19
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>26</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	26
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	26
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>26</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
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»**

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

Цель модуля: освоение вида 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».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- общий состав и структуру персональных электронных-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в</li> </ul>

	<p>ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<p>условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

- презентовать работы;			
<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
<b>ПК 3.1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правил утилизации отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>



	<p>техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</li> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</li> <li>- основных понятий и законов химии;</li> <li>- теоретических основ органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятия химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификации химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- теплового эффекта химических реакций, термодинамических уравнений;</li> <li>- характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов;</li> <li>- роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основ аналитической химии;</li> <li>- основных методов классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методов и техники выполнения химических анализов;</li> <li>- приемов безопасной работы в химической лаборатории;</li> <li>- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов</li> </ul>	
--	---	---	--

	<p>соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</li> <li>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правил электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правил охраны труда в организациях питания;</li> <li>- системы управления охраной труда организации;</li> <li>- законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанностей работников в области охраны труда;</li> <li>- фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их</li> </ul>	
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения;</li> </ul>	<p>влияние на уровень безопасности труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</li> </ul>	
<b>ПК 3.2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

	<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техник порционирования, вариантов оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> </ul>	
--	--	---	--

	<p>потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</li> <li>- вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>- видов, типов и классов организаций общественного питания;</li> <li>- рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг;</li> <li>- подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемов складывания салфеток;</li> <li>- правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>- сервировки столов, современных направлений сервировки;</li> <li>- обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствия и размещения гостей за столом;</li> <li>- правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способов подачи блюд;</li> <li>- очередности и техники подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;</li> <li>- правил сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способов замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правил культуры обслуживания, протокола и</li> </ul>	
--	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню;</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</li> </ul>	<p>этикета при взаимодействии с гостями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- информационного обеспечения услуг общественного питания;</li> <li>- правил составления и оформления меню;</li> <li>- обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> </ul>	
<b>ПК 3.3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом</li> </ul>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с</li> </ul>	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых салатов;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов</li> </ul>	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
--	---	--	--

	<p>рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых салатов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи салатов;</li> <li>- организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;</li> <li>- вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> </ul>	<p>пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных салатов для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> </ul>	
<b>ПК 3.4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации</li> </ul>



	<p>реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой</li> </ul>	<p>реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> </ul>	<p>канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
--	---	--	--

	<p>и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</li> <li>- организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</li> <li>- вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</li> <li>- требований к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке</li> <li>- основных понятий и терминов микробиологии;</li> <li>- классификации микроорганизмов;</li> <li>- морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> </ul>	
--	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления</li> <li>- реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>• составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- микробиологии основных пищевых продуктов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правил личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- схемы микробиологического контроля;</li> <li>- пищевых веществ и их значение для организма человека;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> </ul>	
<b>ПК 3.5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать 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;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

	<p>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>- организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>- вариантов подбора пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</p> <p>- современных, инновационных методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления</p>	
--	--	---	--

	<p>сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> </ul>	<p>холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> </ul>	
--	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> </ul>		
<b>ПК 3.6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

	<p>приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных</li> </ul>	<p>промышленного производства и варианты их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> </ul>	
--	---	---	--

	<p>блюдо, готовые блюда для организации хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- требований к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> </ul>	
<b>ПК 3.7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры;</li> </ul>	<p>способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения;</li> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>	
--	---	--	--

### 1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименования темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	отработка навыков организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	Экзамен по модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	12	Выполнение ПА в форме демонстрационного экзамена

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в условиях, приближенных к реальному производству	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
--	--	---	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	52	52
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 03.01 в форме экзамена	2+6	2+6
МДК 03.02 в форме экзамена	2+6	2+6
ПМ.03 в форме экзамена по модулю	12	12
<b>Всего</b>	<b>224</b>	<b>224</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	32	32	6	-	-	8		
ПК 3.1 – 3.7 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	6	32	6	-	-	8		
	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	36	12	-	-			
ПК 3.1 – 3.7 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 3 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	12	36	12	-	-			
	Учебная практика	36							36	
	Производственная практика	108								108
	Промежуточная аттестация	12						12		
	<b>Всего:</b>	<b>224</b>	<b>18</b>	<b>68</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>28</b>	<b>36</b>	<b>108</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
<b>МДК 03.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				<b>32</b>	
<b>Раздел 1</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				<b>18/6</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	О-1 стр 55-57	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.1
	2			1	
<b>Тема 1.2.</b> Организация рабочих мест в холодном цехе для приготовления, хранения, подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	3	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.1
	4			1	
<b>Тема 1.3.</b>	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	

Общая характеристика и технология приготовления закусочных бутербродов на хлебной основе	5	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. Классификация закусочных бутербродов. Последовательность изготовления закусочных бутербродов: подготовка хлебной основы, подбор и подготовка основных продуктов, подготовка элементов оформления	О-1 стр 63-66	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.7
	6	Ассортимент, приготовление канапе из рыбной гастрономии. Приготовление канапе из мясной гастрономии. Требования к качеству, оформлению, отпуску	О-1 стр 66-70	1	
<b>Тема 1.4.</b>	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
Технология приготовления корзиночек и волованов с различными продуктами и кулинарными изделиями	7	Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами. Приготовление корзиночек из пресного сдобного теста. Приготовление волованов. Подготовка продуктов и кулинарных изделий для заполнения корзиночек и волованов. Оформление и отпуск волованов и корзиночек	О-1 стр 70-74	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
	8			1	
<b>Тема 1.5.</b>	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
Технология приготовления бутербродных тортов и горячих бутербродов	9	Технология приготовления бутербродных тортов: на основе хлеба; на основе выпеченного теста. Оформление и требования к качеству бутербродных тортов. Технология приготовления горячих бутербродов. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 74-77	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
	10			1	
<b>Тема 1.6.</b>	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
Технология приготовления легких закусок из овощей и грибов	11	Приготовление закусок из фаршированных овощей. Приготовление закусок из грибов. Требования к качеству, правила отпуска	О-1 стр 81-82, 95-101	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
	12			1	
<b>Тема 1.6.</b>	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
Технология приготовления рыбных и мясных салатов для банкета	13	Характеристика сырья и продуктов, используемых для салатов. Приготовление, оформление салатов из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 92-94	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.3
	14			1	

<b>Тема 1.7.</b> Технология приготовления салатов-коктейлей из овощей и грибов	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	15	Отличительные особенности салатов-коктейлей. Классификация салатов-коктейлей. Требования к отпуску.	О-1 стр 87-88	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.3
	16	Приготовление и отпуск салатов-коктейлей из овощей и грибов, сыра и яиц, десертных салатов-коктейлей			
<b>Тема 1.8.</b> Технология приготовления салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов, мяса, птицы и дичи, сыра и яиц, десертных салатов-коктейлей	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	17	Подготовка продуктов для салатов-коктейлей. Приготовление соусов и заправок, элементов оформления.	О-1 стр 89-93	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.3
	18	Приготовление и отпуск салатов-коктейлей Требования к качеству			
	<i>Практические занятия</i>			<b>4</b>	
	19	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.3-3.4
	20			1	
	21	Выполнение технологических расчетов при кулинарной обработке продуктов	МУ к ПЗ №2	1	
	22			1	
	23	Составление технологической документации	МУ к ПЗ №3	1	
	24			1	
<b>Консультация</b>				<b>2</b>	
<b>Экзамен</b>				<b>6</b>	
<b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				<b>36</b>	
<b>Раздел 2</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				<b>16/12</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Технология приготовления и отпуск гастрономических товаров и консервов порциями	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	25	Приготовление и отпуск рыбной гастрономии и консервов порциями. Приготовление и отпуск мясной гастрономии порциями. Приготовление гарниров для подачи рыбной и мясной гастрономии. Требования к качеству.	О-1 стр 101, 113-115	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
	26			1	
<b>Тема 2.2.</b>	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	27		О-1 стр	1	

Технология приготовления и отпуск горячих закусок	28	Общая характеристика горячих закусок. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок из овощей и грибов, мяса и субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству	79-80	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
<b>Тема 2.3.</b> Характеристика основных видов сырья и продуктов, используемых для сложных блюд и закусок. Технология приготовления гарниров и желе для сложных холодных блюд	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	29	Значение сложных холодных блюд в меню ресторанов. Классификация сложных блюд и закусок. Особенности подготовки некоторых видов сырья. Приемы, используемые при оформлении холодных блюд и закусок для банкетов. Приготовление и использование сложного овощного гарнира. Приготовление маринованной капусты и маринованного лука. Приготовление бордюра из овощей. Приготовление овощей, глазированных в желе. Приготовление мясного и рыбного желе. Подготовка элементов к оформлению и правила оформления.	О-1 стр 103-107	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
	30			1	
<b>Тема 2.4.</b> Организация процесса приготовления блюд из овощей и грибов	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	31	Приготовление и отпуск блюд из овощей и грибов	О-1 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
	32			1	
<b>Тема 2.5.</b> Организация процесса приготовления холодных закусок и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	33	Значение блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря в питании. Приготовление и отпуск холодных закусок и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству	О-1 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.5
	34			1	
<b>Тема 2.6.</b> Организация процесса приготовления холодных закусок и блюд из мяса, птицы и дичи	<i>Содержание</i>			<b>4</b>	
	35	Значение сложных холодных блюд из мяса и птицы в меню ресторанов. Классификация сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Особенности подготовки продуктов. Технология приготовления и отпуск. Требования к качеству	О-1 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.6
	36			1	
	37			1	
38	1				
<b>Тема 2.7.</b>	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	

Организация процесса приготовления полуфабрикатов из теста, гарниров и соусов для холодных блюд и закусок	39	Значение соусов, используемых в сложной холодной продукции. Технология приготовления и кулинарное назначение майонеза и его производных. Технология приготовления заправок и масляных смесей. Новые направления в технологии приготовления соусов. Технология приготовления полуфабрикатов из теста.	О-1 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4	
	40			1		
	<i>Лабораторные занятия</i>			<b>12</b>		
	41 42 43 44 45 46	Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.5	
	47 48 49 50 51 52					Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи
	<b>Консультация</b>				<b>2</b>	
	<b>Экзамен</b>				<b>6</b>	
<i>Учебная практика</i>				<b>36</b>		
<i>Виды работ</i>						
<p>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.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>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.</p>						



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			
<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>			<b>108</b>
<i>Виды работ</i>			
<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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>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>			
<b>Экзамен по модулю</b>			<b>12</b>
<b>Всего</b>			<b>224</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, Анна Тимофеевна Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/ А.Т.Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 224с. Электронный формат.

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. □текст непосредственный□.

3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2022. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). □текст непосредственный□.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. □текст непосредственный□.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. 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).

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9 (текст непосредственный).

3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. (текст непосредственный).

4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., (текст непосредственный).

5. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учеб. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 13-е изд., стер. — 432 с., пер. No 7 бц., (текст непосредственный).

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1 ОК 01-07, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</li> <li>– размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– оценивает соответствие качество и безопасность сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</li> <li>– выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</li> <li>– соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– проводит маркировку ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– соблюдает правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– экзамен,</li> <li>– экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</li> <li>– экспертное наблюдение выполнения практических работ,</li> <li>– оценка решения ситуационных задач,</li> <li>– оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</li> <li>– соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</li> <li>– результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</li> </ul>
ПК 3.2 ОК 01-07, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливает, непродолжительно хранит холодные соусы, заправки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– соблюдает способы и техники при подготовки холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдает температурный режим при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>– обеспечивает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– выполняет презентацию холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	
<p>ПК 3.3 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации салаты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– соблюдает способы и техники при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест;</li> <li>– соблюдает температурный режим при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>– выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– выполняет презентацию салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	
<p>ПК 3.4 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации канапе, холодные закуски сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– соблюдает способы и техники при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– подготавливает рабочие мест;</li> <li>– соблюдает температурный режим;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– выполняет презентацию канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	
<p>ПК 3.5 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к презентации и реализации холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– соблюдает способы и техники при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложному ассортименту с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– подготавливает рабочие места;</li> <li>– соблюдает температурный режим при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении действующим на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>– обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– выполняет презентацию холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	
<p>ПК 3.6 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к презентации и реализации холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– соблюдает способы и техники при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает температурный режим при подготовке;</li> <li>– подготавливает рабочие места;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>– обеспечивает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– выполняет презентацию блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	
ПК 3.7 ОК 01-07, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывает, адаптирует рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– подготавливает рабочие места;</li> <li>– соблюдает сочетание продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</li> <li>– соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– выполняет презентацию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– проводит мастер-класс и презентует для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	



**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.4**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**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**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦМК «ПКД».

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» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 11 от 25.06.2024 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Е.В.Горченева

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» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 6 от 25.06.2024 г.

Методист

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>5</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	16
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>16</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	16
2.2. Структура профессионального модуля.....	18
2.3. Содержание профессионального модуля.....	19
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>26</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	26
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	26
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>26</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
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**

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

Цель модуля: освоение вида 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».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- общий состав и структуру персональных электронных-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентаций;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в</li> </ul>

	<p>ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<p>условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

- презентовать работы;			
<i><b>Код ОК, ПК</b></i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
<i><b>ПК 4.1</b></i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правил утилизации отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> </ul>

	<p>систем для оптимизации технологического процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</li> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основных понятий и законов химии;</li> <li>- теоретических основ органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятия химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификации химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений;</li> <li>- характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов;</li> <li>- роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основ аналитической химии;</li> <li>- основных методов классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методов и техники выполнения химических анализов;</li> <li>- приемов безопасной работы в химической лаборатории;</li> <li>- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп</li> </ul>	
--	--	--	--



	<p>благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> </ul>	<p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правил электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правил охраны труда в организациях питания;</li> <li>- системы управления охраной труда организации;</li> <li>- законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанностей работников в области охраны труда;</li> <li>- фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможных последствий несоблюдения технологических процессов и</li> </ul>	
--	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</li> </ul>	
<b>ПК 4.2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правил композиции, коррекции цвета;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> </ul>	
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных десертов;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных десертов;</li> <li>- вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требований к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правил общения с потребителями;</li> <li>- базового словарного запаса в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке</li> <li>- видов, типов и классов организаций общественного питания;</li> <li>- рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг;</li> <li>- подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемов складывания салфеток;</li> <li>- правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>- сервировки столов, современных направлений сервировки;</li> <li>- обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствия и размещения гостей за столом;</li> <li>- правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способов подачи блюд;</li> <li>- очередности и техники подачи блюд и напитков;</li> </ul>	
--	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню;</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;</li> <li>- правил сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способов замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационного обеспечения услуг общественного питания;</li> <li>- правил составления и оформления меню;</li> <li>- обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> </ul>	
--	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</li> </ul>		
<b>ПК 4.3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правил композиции, коррекции цвета;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

	<p>с заказом, способом обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих десертов;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> </ul>	
--	---	--	--

	<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость горячих десертов;</li> <li>- вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> </ul> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;</p>		
<b>ПК 4.4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристик региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>создания гармоничных десертов, напитков;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правил композиции, коррекции цвета;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техник порционирования, вариантов оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных холодных</li> </ul>	
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных напитков;</li> <li>- вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления;</li> <li>- реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>- основных понятий и терминов микробиологии;</li> <li>- классификации микроорганизмов;</li> <li>- морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- микробиологии основных пищевых продуктов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правил личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- схемы микробиологического контроля;</li> <li>- пищевых веществ и их значение для организма человека;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- норм и принципов рационального</li> </ul>	
--	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</li> </ul>	<p>сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.5</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов и требований к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

	<p>особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правил композиции, коррекции цвета;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> </ul>	
--	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость горячих напитков;</li> <li>- вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;</li> </ul>		
<b>ПК 4.6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- наиболее актуальных в регионах традиционных и инновационных методов, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки;</li> </ul>

	<p>авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;</li> </ul>	<p>азота, инновационных способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков;</li> </ul>	
--	---	--	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименования темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	отработка навыков организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	Экзамен по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с	6	Выполнение ПА в форме демонстрационного экзамена

		и обслуживания	форм	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
--	--	-------------------	------	---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	68	68
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 04.01 в форме экзамена	2+6	2+6
МДК 04.02 в форме экзамена	2+6	2+6
ПМ.04 в форме экзамена по модулю	6	6
<b>Всего</b>	<b>182</b>	<b>182</b>



## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	32	32	4	-	-	8		
ПК 4.1 – 4.6 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	32	32	4			8		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	36	36	12	-	-	8		
ПК 4.1 – 4.6 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	36	36	12			8		
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	6	6					6		
	<b>Всего:</b>	<b>182</b>	<b>182</b>	<b>52</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>22</b>	<b>36</b>	<b>108</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3		
<b>МДК.04.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			<b>32</b>		
<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (Организация производства)			<b>18/6</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>2</b>		
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1	О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
	2		1		
<b>Тема 1.2.</b> Технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>2</b>		
	3	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
	4		1		
	<i>Практические занятия</i>		<b>2</b>		
	5	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1	МУ к ПЗ №1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
	6		1		
<b>Тема 1.3.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>2</b>		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3		
Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования) и упаковки на вынос	7	Виды и назначение посуды для подачи. Методы сервировки и подачи. Температура подачи.	1	О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
	8	Виды термосов, контейнеров для отпуска на вынос. Назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос	1		
<b>Тема 1.4.</b> Хранение холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>2</b>		
	9	Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1	О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	10	Правила хранения готовых блюд. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	1		
	<i>Практические занятия</i>		<b>2</b>		
	11	Органолептический анализ: методы определения качества готовых блюд при хранении	1	МУ к ПЗ №2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	12		1		
<b>Тема 1.5.</b> Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>2</b>		
	13	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству	1	О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
14	Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	1			
<b>Тема 1.6.</b> Характеристика процессов приготовления	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>2</b>		
	15	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Правила выбора и варианты	1	О-1 Стр 7-12	ОК 01-07, ОК 09

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3		
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	16	сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами при приготовлении десертов, напитков сложного ассортимента. Современные тенденции в совершенствовании ассортимента десертов, напитков сложного ассортимента	1	31-32 52-54	ПК 4.2-4.5
<b>Тема 1.7.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>2</b>		
	17	Технологический цикл и основные этапы приготовления десертов, напитков сложного ассортимента. Основные способы кулинарной обработки продуктов в процессе приготовления десертов, напитков сложного ассортимента. Современные направления в приготовлении десертов, напитков сложного ассортимента	1	О-1 Стр 34-35 57-62	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	18		1		
<b>Тема 1.8.</b> Общие требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>2</b>		
	19	Качество продукции общественного питания (индустрии питания) и понятие контроля качества. Основные понятия качества и безопасности по системе ХААСП	1	О-1 стр 12-20 55-56	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	20		1		
<b>Тема 1.9</b> Основные правила разработки и приготовления десертов и напитков сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>2</b>		
	21	Разработка десертов: государственная нормативная документация, идея воплощения. Этапы разработки: теоретический и практический	1	О-1 стр 171-172 ИР	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	22		1		
	<i>Практические занятия</i>		<b>2</b>		
	23	Выполнение технологических расчетов при кулинарной обработке продуктов	1	МУ к ПЗ №3	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
24	Составление технологической документации	1			
<b>Консультация</b>			<b>2</b>		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3		
<b>Экзамен</b>			<b>6</b>		
<b>МДК. 04.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			<b>36</b>		
<b>Раздел 2</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			<b>16/12</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>2</b>	О-1 стр 20-31	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	25	Методы и формы обслуживания потребителей. Правила сервировки стола с учетом различных мероприятий	1		
	26		1		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>2</b>	О-1 стр 118-133 149-152	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	27	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для приготовления и декорирования десертов и напитков сложного ассортимента. Декоративные украшения и полуфабрикаты из различных видов теста. Органолептическая оценка и требования к хранению готовых выпеченных полуфабрикатов	1		
	28		1		
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>2</b>	О-1 стр 133-152	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	29	Приготовление и использование декоративных украшений из отделочных полуфабрикатов. Декоративные украшения молекулярной кухни. Приготовление и использование сладких соусов и сиропов и украшений для напитков сложного ассортимента. Органолептическая оценка и требования к	1		
	30		1		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3		
		хранению готовых отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов			
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>4</b>	О-1 стр 153-160 164-218	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2
	31	Классификация и ассортимент холодных десертов. Методы	1		
	32	приготовления, комбинирование различных способов и	1		
	33	современные методы приготовления. Технология приготовления	1		
	34	холодных десертов и комбинирование различных способов. Хранение холодных десертов сложного ассортимента. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента	1		
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>2</b>	О-1 стр 220-248	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.3
	35	Классификация и ассортимент горячих десертов сложного	1		
	36	ассортимента и комбинирование различных способов. Рецептуры и технология приготовления, варианты подачи и хранения горячих десертов сложного ассортимента	1		
	<i>Лабораторные занятия</i>		<b>12</b>	МУ к ЛЗ №1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2
	37	Технологический процесс приготовления отделочных	6		
	38	полуфабрикатов для оформления десертов			
	39	Технологический процесс приготовления и подачи муссовых			
	40	тортов, антреме			
41					
42		6	МУ к ЛЗ №2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.3	
43	Технологический процесс приготовления и подачи определенного				
44	ассортимента горячих сложных десертов				
45					

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3		
	46 47 48				
<b>Тема 1.6.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>2</b>		
	49	Классификация и ассортимент холодных напитков сложного ассортимента. Современные направления и методы в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента и их комбинирование. Рецептуры и технология приготовления, правила оформления, варианты подачи и хранения холодных напитков сложного ассортимента	1	О-1 стр 249-268	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.4
	50		1		
<b>Тема 1.7.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>2</b>		
	51	Классификация и ассортимент горячих напитков сложного ассортимента. Рецептуры и технология приготовления, правила оформления, варианты подачи и хранения горячих напитков сложного ассортимента	1	О-1 стр 270-285	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.5
	52		1		
<b>Консультация</b>			<b>2</b>		
<b>Экзамен</b>			<b>6</b>		
<b>Учебная практика</b>					
<i>Виды работ</i>					36
<p>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</p> <p>2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной</p> <p>4.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p>					

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		
	<p>5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>6.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>7.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда</p> <p>8.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>9.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче</p> <p>10.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</p> <p>11.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>12.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования</p> <p>13.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</p> <p>14.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>15.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>16.Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p> <p>17.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>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)</p> <p>19.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>			



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		
<p>20.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</p> <p>21.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</p>				
	<b>Производственная практика (концентрированная)</b>			
	<i>Виды работ</i>			72
	<p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)</p> <p>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</p> <p>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана</p> <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 транспортировании</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>			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		
<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>				
<b>Экзамен по модулю</b>				<b>6</b>
<b>Всего</b>				<b>182</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /2019. – 320с., [16] с. цв. вкл.

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2018. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с. [16] с. цв. вкл.

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 ОК 01-07, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– обеспечивает технологическим оборудованием и производственным инвентарем, посудой в соответствии с видом выполняемых работ;</li> <li>– размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ</li> <li>– экспертное наблюдение выполнения практических работ</li> <li>– оценка решения ситуационных задач</li> <li>– оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– обеспечивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</li> <li>– проводит маркировку ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– соблюдает правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</li> <li>– результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</li> </ul>
<p>ПК 4.2 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</li> <li>– выбирает способы и техники при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает температурный режим при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>– выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирает условия и сроки хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– презентует холодные десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	
<p>ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</li> <li>– выбирает способы и техники при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает температурный режим при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>– выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает условия и сроки хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– презентует горячие десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	
<p>ПК 4.4 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</li> <li>– выбирает способы и техники при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает температурный режим при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>– выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает условия и сроки хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– презентует холодные напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	

<p>ПК 4.5 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</li> <li>– выбирает способы и техники при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает температурный режим при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>– выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает условия и сроки хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– презентует горячие напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	
<p>ПК 4.6 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывает и адаптирует рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>– выбирает рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li><li>– выбирает продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки;</li><li>– выбирает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li><li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li><li>– ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</li><li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li><li>– презентует холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</li></ul>	
--	--	--



**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.5**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**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**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦМК «ПКД».

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» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 11 от 25.06.2024 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Горченева Е.В.

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» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25.06.2024 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>5</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	16
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>16</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	16
2.2. Структура профессионального модуля.....	18
2.3. Содержание профессионального модуля.....	19
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>26</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	26
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	26
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>26</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
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**

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

Цель модуля: освоение вида 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».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронных-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	---	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
<b>ПК 5.1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- оценивать наличие ресурсов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</li> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>- важности постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</li> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</li> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке</li> <li>- производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов, назначения правил эксплуатации оборудования для упаковки;</li> <li>- способов и правил комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- основных понятий и законов химии;</li> <li>- теоретических основ органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятия химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификации химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- теплового эффекта химических реакций, термодинамических уравнений;</li> <li>- характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойств растворов и коллоидных систем</li> </ul>	
--	--	---	--



	<p>ориентироваться в экстренной ситуации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем</li> </ul>	<p>высокомолекулярных соединений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов;</li> <li>- роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основ аналитической химии;</li> <li>- основных методов классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методов и техники выполнения химических анализов;</li> <li>- приемов безопасной работы в химической лаборатории;</li> <li>- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> </ul>	
--	---	--	--

	<p>месте, с учетом специфики выполняемых работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правил охраны труда в организациях питания;</li> <li>- системы управления охраной труда организации;</li> <li>- законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанностей работников в области охраны труда;</li> <li>- фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</li> </ul>	
<b>ПК 5.2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления, назначения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурного, временного режима и правил приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимента, характеристики, правил</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>

	<p>отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> </ul>	<p>применения, норм закладки ароматических, красящих веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- видов, типов и классов организаций общественного питания;</li> <li>- рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг;</li> <li>- подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемов складывания салфеток;</li> <li>- правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>- сервировки столов, современных направлений сервировки;</li> <li>- обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствия и размещения гостей за столом;</li> <li>- правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способов подачи блюд;</li> <li>- очередности и техники подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;</li> <li>- правил сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способов замены использованной посуды и приборов;</li> </ul>	
--	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</li> <li>- доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</li> <li>- контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</li> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- - выполнять подготовку залов к обслуживанию в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационного обеспечения услуг общественного питания;</li> <li>- правил составления и оформления меню;</li> <li>- обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> </ul>	
--	---	--	--

	<p>соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню;</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> </ul>		
--	---	--	--

	- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;		
<b>ПК 5.3</b>	<p>- выполнять и контролировать 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>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>- распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>- контролировать ротацию продуктов;</p> <p>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>	<p>- процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>- температурного, временного режима и правил приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>- видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>- норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>- ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>- техники порционирования, вариантов оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>- видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>- методов сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>- требований к безопасности хранения хлебобулочных</p>	<p>- приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>- определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки,</li> </ul>	<p>изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> </ul>	
--	--	--	--

	<p>отделки, сервировки готовых изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией,</li> </ul>		
--	--	--	--



	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;		
<b>ПК 5.4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурного, временного режима и правил приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методов сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения мучных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

	<p>кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>- определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств</li> </ul>	<p>кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил маркирования и упаковывания;</li> <li>- основных понятий и терминов микробиологии;</li> <li>- классификации микроорганизмов;</li> <li>- морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- микробиологии основных пищевых продуктов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правил личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- схемы микробиологического контроля;</li> <li>- пищевых веществ и их значение для организма человека;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> </ul>	
--	--	---	--

	<p>малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> </ul>	
--	--	---	--

	<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления;</li> <li>- реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</li> </ul>		
<b>ПК 5.5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- температурного, временного режима и правил приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методов сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> </ul>	
--	--	--	--

	<p>кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>- определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> </ul>		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> </ul>		
<b>ПК 5.6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- наиболее актуальных в регионах традиционных и инновационных методов, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- ведения расчетов, оформления результатов проработки;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости;</li> </ul>	
--	--	---	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 5.1	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Тема 1.2. Организация рабочих мест пекаря и кондитера в цехах	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно оснащения предприятий технологически



		весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;			м оборудованием
2		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно технологической документации предприятий
3		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	Тема 1.5. Характеристика основных продуктов и дополнительных	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятий
4	ПК 5.2.	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Тема 1.6. Пищевые смеси промышленного производства	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно используемого в предприятиях современного сырья
5	ПК 5.4.	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Тема 1.7. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных	4	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно используемого в предприятиях современного сырья
6	ПК 5.4.	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных,	Тема 1.14. Технология приготовления: кремы заварные из молочных	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно

		мучных кондитерских изделий;	продуктов, комбинированные		стандартам предприятия на продукцию
7	ПК 5.4.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 1.15. Технология приготовления: шоколад, шоколадные конфеты, глазури, муссы	8	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
8	ПК 5.4.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 1.16. Технология приготовления: карамель, марципан, мастика и пр.	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
9	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 2.14. Классификация праздничных тортов	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию

10	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 2.15. Способы и приемы отделки праздничных тортов	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
11	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 2.16 Технология приготовления праздничных тортов	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
12	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 2.17. Технология приготовления современных тортов	8	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
13	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом	Тема 2.18. Классификация праздничных и	8	Подготовка специалистов по запросу работодателей

		оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	мелкоштучных пирожных		согласно стандартам предприятия на продукцию
14	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 2.19. Технология приготовления и варианты оформления: брауни, бискотти, макарони, меренги	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
15	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	отработка навыков организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочный, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экзамен по модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочный, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12	Выполнение ПА в форме демонстрационного экзамена

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	112	112

Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 05.01 в форме экзамена	2+6	2+6
МДК 05.02 в форме экзамена	2+6	2+6
ПМ.05 в форме экзамена по модулю	12	12
<b>Всего</b>	<b>324</b>	<b>320</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	50	50	50	6	-	-	8		
ПК 5.1 – 5.6 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	50	50	50	6	-	-	8		
	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	82	78	78	24	-	4	8		
ПК 5.1 – 5.6 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	82	78	78	24	-	4	8		
	Учебная практика	72							72	
	Производственная практика	108								108
	Промежуточная аттестация	24						12		
	<b>Всего:</b>	<b>324</b>	<b>320</b>	<b>128</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>28</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
<b>МДК05.01.</b> Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				<b>50</b>	
<b>Раздел 1.</b> Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				<b>36/6</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О-15 стр 109-117	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
	2			1	
<b>Тема 1.2.</b> Организация рабочих мест пекаря и кондитера в цехах	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	3	Организация рабочих мест пекаря в пекарском цехе, организация рабочих мест кондитера в кондитерском цехе. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания	О-15 стр 109-117	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
4		1			
<b>Тема 1.3.</b> Хранение сырья, материалов,	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	5	Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов, полуфабрикатов в цехе. Правила утилизации отходов. Правила	О-15 стр 42-43	1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
полуфабрикатов, готовых изделий	6	хранения готовых блюд. Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила заполнения этикеток		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
<b>Тема 1.4.</b> Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	<i>Содержание</i>			2	
	7	Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	О-15 стр 62-65	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
	8	Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом		1	
<b>Тема 1.5.</b> Характеристика основных продуктов и дополнительных	<i>Содержание</i>			2	
	9	Классификация сырья по его назначению. Сырье для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: основное и дополнительное.	О-1стр 75-76 76-112	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	10	Влияние различных видов сырья на технологических процесс приготовления. Виды сырья и его характеристика, нормативная документация. Подготовка сырья к кондитерскому производству. Правила хранения на производстве		1	
<b>Тема 1.6.</b> Пищевые смеси промышленного производства	<i>Содержание</i>			2	
	11	Назначение, виды пищевых смесей промышленного производства. Способы подготовки и использования в кондитерском производстве для оптимизации технологического процесса, и удешевления стоимости.	О-1 стр 112-113	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
12	Правила хранения	1			



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
<b>Тема 1.7.</b> Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила взаимозаменяемости сырья	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	13	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	О-1 стр 114-116-119	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	14	Принципы сочетания. Взаимозаменяемость сырья. Нормативные технологические документы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность сырья		1	
<b>Тема 1.8.</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технологическая документация	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	15	Классификация, ассортимент и общая характеристика в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	О-5 стр 179-180 О-1 стр 7-10	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	16	Основные принципы формирования ассортимента в организация различного типа, направлений специализации. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация, порядок ее оформления		1	
	<i>Практические занятия</i>			<b>6</b>	
	17	Расчет количества и взаимозаменяемость сырья при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	18			1	
	19	Разработка технологических карт по различным источникам	МУ к ПЗ №2	1	
20	1				
21	1				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
	22	Составление сырьевых ведомостей для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	МУ к ПЗ №3	1	
<b>Тема 1.9.</b> Физическо-химические процессы	<i>Содержание</i>			<b>4</b>	
	23	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества.	О-1 стр 254-255 ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	24	Структура теста. Процессы, происходящие при образовании теста. Влияние основных технологических параметров. Влияние компонентов рецептуры на процесс тестообразования		1	
	25	Методика расчета муки, воды, упека, припека и выхода готовых изделий при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		1	
	26			1	
<b>Тема 1.10.</b> Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	27	Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Технохимический контроль. Органолептический контроль.	О-1 стр 245-246 369-370	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	28			1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
<b>Тема 1.11.</b> Хранение хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	29	Изменение качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки реализации изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортированию	О-1 стр 370-371	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	30			1	
<b>Тема 1.12.</b>	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	31		О-1 стр	1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
Приготовление отделочных полуфабрикатов	32	Классификация, виды, технологический процесс приготовления и использование отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов	121-122, 176-178	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
<b>Тема 1.13.</b> Технология приготовления: кремы сливочные, белковые	<i>Содержание</i>			2	
	33	Классификация в зависимости от используемого сырья и дополнительных ингредиентов.	О-1 стр 138-148	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	34	Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления. Требования к качеству		1	
<b>Тема 1.14.</b> Технология приготовления: кремы заварные из молочных продуктов, комбинированные	<i>Содержание</i>			2	
	35	Классификация в зависимости от используемого сырья и дополнительных ингредиентов.	О-1 стр 148-158	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	36	Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления. Требования к качеству		1	
<b>Тема 1.15.</b> Технология приготовления: шоколад, шоколадные конфеты, глазури, муссы	<i>Содержание</i>			2	
	37	Методы темперирования шоколада. Изготовление украшений, шоколадных конфет, глазури. Приготовление муссов.	О-1 стр 135-138, 158-159	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	38	Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству		1	
<b>Тема 1.16.</b> Технология приготовления: карамель, марципан, мастика и пр.	<i>Содержание</i>			2	
	39	Виды, правила и режим уваривания карамели, украшения, использования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	О-1 стр 159-163 163-169	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	40	Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления марципана и мастики. Требования к качеству		1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
	<i>Содержание</i>			2	
	41	Методика расчета сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	МУ к ПЗ №5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	42			1	
<b>Консультация</b>				2	
<b>Экзамен</b>				6	
<b>МДК05.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				82	
<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				46/24	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<i>Содержание учебного материала</i>			2	
	43	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	О-1 стр 179-195	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	44	Виды теста, технология приготовления теста из различных видов муки: на дрожжах, закваске, безопарный, опарный, с одсдобкой, дрожжевое слоеное, пресное для отделки. Оценка качества теста, выявление дефектов и способы их устранения		1	
<b>Тема 2.2.</b> Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	<i>Содержание учебного материала</i>			2	
	45	Виды и характеристика современных технологий: ускоренный способ приготовления, интенсивная холодная технология приготовления теста, технология замораживания тестовых полуфабрикатов, полуфабрикаты высокой степени готовности	О-1 стр 195-199	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	46			1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
<b>Тема 2.3.</b> Технология приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий: мелкочтучные	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	47	Ассортимент, рецептура, технология приготовления, способы формования, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки.	О-1 стр 202-214	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	48	Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения		1	
<b>Тема 2.4.</b> Технология приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий: праздничные пироги, кулебяки, рыбники	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	49	Ассортимент, рецептура, технология приготовления, способы формования, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки.	О-1 стр 214-233	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	50	Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения.		1	
<b>Тема 2.5.</b> Технология приготовления разных типов праздничного хлеба: караваи, калачи, куличи пасхальные	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	51	Ассортимент, рецептура, технология приготовления, способы формования, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки.	О-1 стр 233-247	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	52	Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения		1	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление, оформление и	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	53	Ассортимент, и технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов.	О-1 стр 249-254	1	ОК 01-07, ОК 09
	54			1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
реализация мучных кондитерских изделий		Актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий			ПК 5.3
<b>Тема 2.7.</b> Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: бисквитного, вафельного	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	55	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 255-272	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	56	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение		1	
<b>Тема 2.8.</b> Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: песочного, воздушного	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	57	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 255-272	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	58	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение		1	
<b>Тема 2.9.</b> Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: заварного, блинчатого	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	59	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 274-282, 287-292	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	60	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение		1	
<b>Тема 2.10.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: миндального, слоеного	61	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 274-282, 287-292	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	62	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение		1	
<b>Тема 2.11.</b> Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: пряничного, крошкового	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	63	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 282-287, 292-295	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
64	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение	1			
<b>Тема 2.12.</b> Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: сахарного и тюлипного	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	65	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста.	О-1 стр 282-287, 292-295	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
66	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение	1			
<b>Тема 2.13.</b> Технология приготовления	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	67	Способы формования штучных и многопорционных изделий, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки.	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
мучных кондитерских изделий сложного ассортимента из бездрожжевого теста	68	Органолептические способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортированию.		1	ПК 5.4
<b>Тема 2.14.</b> Классификация праздничных тортов	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	69	Ассортимент и классификация, форма, размер, масса тортов и пирожных в том числе фирменные, авторские, региональные. Основные процессы приготовления тортов и пирожных.	О-1 стр 326-329	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	70		О-10 стр 273-275	1	
<b>Тема 2.15.</b> Способы и приемы отделки праздничных тортов	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	71	Правила монтажа праздничных тортов. Способы и приемы отделки праздничных тортов	О-1 стр 330-343	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	72			1	
<b>Тема 2.16</b> Технология приготовления праздничных тортов	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	73	Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения	О-1 стр 343-349	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	74			1	
<b>Тема 2.17.</b> Технология приготовления современных тортов	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	75	Рецептура и технология приготовления детских, юбилейных и корпоративных праздничных тортов. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения	О-1 стр 349-368	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	76			1	
<b>Тема 2.18.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
Классификация праздничных и мелкостручных пирожных	77	Ассортимент и классификация, форма, размер, масса пирожных в том числе фирменные, авторские, региональные.	О-1 стр 326-329 О-10 стр 273-275	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	78	Рецептура, основные процессы. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и подготовка к реализации.		1	
<b>Тема 2.19.</b> Технология приготовления и варианты оформления: брауни, бискотти, макарони, меренги	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	79	Ассортимент, рецептура и технология приготовления. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	О-1 стр 305-308	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	80	Оценка качества и подготовка к реализации.		1	
<b>Тема 2.20.</b> Технология приготовления и варианты оформления: птифуры, твиль, маффины, капкейки	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	81	Ассортимент, рецептура и технология приготовления. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	О-1 стр 308-313	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	82	Оценка качества и подготовка к реализации.		1	
<b>Тема 2.21.</b> Технология приготовления и варианты оформления: печенье, кексы,	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	83	Ассортимент, рецептура и технология приготовления. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов.	О-1 стр 313-316	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	84	Оценка качества и подготовка к реализации		1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			<b>4</b>	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
корзиночки, флорентины	Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления десерта с соусом	МУ к СР №1	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	Разработать технико-технологическую карту для приготовления пастилажа	МУ к СР №2	2	
<i>Лабораторные занятия</i>			<b>24</b>	
85 86 87 88 89 90	Приготовление шоколадных конфет, батончиков с двумя начинками	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
91 92 93 94 95 96	Приготовление выпеченных полуфабрикатов: бисквитное, заварное, песочное тесто и изделие из него	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
97 98 99 100 101 102	Приготовление праздничных и мелкоштучных пирожных	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
103 104 105	Приготовление антреме, муссового торта	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
	106 107 108				
<b>Тема 3.28</b> Технология приготовления и варианты оформления: национальных мучных кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	109	Приготовление национального хлеба и мучных кондитерских изделий народов мира: ассортимент, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Приготовление хлеба и мучных кондитерских изделий русской национальной кухни: ассортимент, рецептура, технология приготовления, требования к качеству	Д-1 стр 250-259	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.6
	110			1	
<b>Тема 3.29</b> Технология приготовления и варианты оформления: региональных и брендовых мучных кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	111	Региональные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия: ассортимент, пищевая ценность, рецептура, методы и технология приготовления с учетом региональных видов сырья и продуктов. Изделия народов Крыма. Разработка и внедрение брендовых (авторских) хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: характеристика, рецептура, отличительные особенности приготовления	Д-2 стр 323-365 366-372	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.6
	112			1	
<b>Консультация</b>				<b>2</b>	
<b>Экзамен</b>				<b>6</b>	
<i>Учебная практика</i>				<b>72</b>	
<i>Виды работ</i>					
<p>Вводное занятие.          Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда.          Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства.</p>					

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
<p>Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Ознакомление с оборудованием для приготовления хлебобулочных изделий.</p> <p>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления.</p> <p>Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе.</p> <p>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов с накладной.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Изучение методов контроля качества хлебобулочных изделий.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.</p> <p>Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре.</p> <p>Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре</p>				
<i>Производственная практика (концентрированная)</i>			<b>108</b>	
<i>Виды работ</i>				
<p>Вводное занятие.</p> <p>Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда.</p> <p>Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства.</p> <p>Ассортимент муссовых тортов, антреме.</p> <p>Ассортимент десертов с соусом, птифур.</p>				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
	<p>Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, пtiфур.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.</p> <p>Современные технологии приготовления конфет погружным способом.</p> <p>Современные технологии приготовления корпусных конфет.</p> <p>Современные технологии приготовления нарезных конфет.</p> <p>Технология приготовления сложных композиций из шоколада.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.</p> <p>Способы и правила темперирования шоколада.</p> <p>Технология приготовления сложных изделий из карамели.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.</p> <p>Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики.</p> <p>Технология приготовления маршмеллоу.</p> <p>Технология приготовления пастилажа.</p>			
<b>Экзамен по модулю</b>		<b>12</b>		
<b>Всего</b>		<b>324</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебный кондитерский цех, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Пекарь», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. [Текст]/И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова – М.: Издательский центр «Академия», 2018,-384с.

2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. □ текст непосредственный □.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учебное пособие для сред. проф. образования/Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова.– Москва.: Издательский центр «Академия», 2013- 302с. [текст непосредственный].

2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий. Учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова – 8-е изд., доп. – Москва.: Издательский центр «Академия»,\_2014-400с. [текст непосредственный].

3. Пальчук М.И. Царская кухня Ливадийского дворца: Справочно-методическое пособие. — Симферополь: НАТА, 2007. — 164 с. (100+ЭР)

4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 ОК 01- 07, ОК 09	– Подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов;	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивает технологическим оборудованием и производственным инвентарем, посудой в соответствии с видом выполняемых работ;</li> <li>– размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</li> <li>– выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</li> <li>– соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– проводит маркировку ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– соблюдает правила утилизации пищевых отходов;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</li> </ul>	<p>выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>– соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ПК 5.2 ОК 01-07, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, хранение и презентацию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– соблюдает способы и техники для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– подготавливает рабочие места;</li> <li>– соблюдает температурный режим приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</li> <li>– соответствует потерям действующих на предприятии норм;</li> <li>– соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным</li> </ul>	

	<p>требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивает посудой для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– соблюдает условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– презентует отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>	
ПК 5.3 ОК 01-07, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, творчески оформляет, подготавливает к реализации хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовку рабочих мест;</li> <li>– выбирает температурный режим при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>– обеспечивает посудой для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– соблюдает условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– выполняет презентацию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</li> </ul>	
ПК 5.4 ОК 01-07, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливает, творчески оформляет, подготавливает к реализации мучные кондитерские изделия сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;</li> <li>– соблюдает температурный режим приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</li> <li>– обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– соблюдает условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– выполняет презентацию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</li> </ul>	
ПК 5.5	– приготавливает, творчески оформляет, подготовку к	

<p>ОК 01-07, ОК 09</p>	<p>реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;</li> <li>– выбирает температурный режим при приготовлении, творческом оформлении,</li> <li>– подготавливает к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</li> <li>– соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– выявляет дефекты и определяет способы их устранения;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам;</li> <li>– соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</li> <li>– выбирает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выбирает условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</li> <li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li> <li>– выполняет презентацию пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</li> </ul>	
<p>ПК 5.6 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывает, адаптирует рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– выбирает рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских,</li> </ul>	

	<p>брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– обеспечивает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья;</li><li>– соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов;</li><li>– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;</li><li>– ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</li><li>– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке,</li><li>– хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li><li>– проводит мастер-классы и презентацию для представления результатов разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</li></ul>	
--	---	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.6**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦМК «ПКД».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 11 от 25.06.2024 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Е.В.Горченева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25.06.2024 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>5</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	16
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>16</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	16
2.2. Структура профессионального модуля.....	18
2.3. Содержание профессионального модуля.....	19
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>26</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	26
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	26
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>26</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

### 1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<p>имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
<b>ПК 6.1</b>	- разрабатывать и контролировать ассортимент	- ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,	- выполнения разработки различных видов меню,

	<p>кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</li> <li>- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</li> <li>- составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</li> <li>- выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;</li> <li>- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать</li> </ul>	<p>напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальных направлений, тенденций ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;</li> <li>- классификации организаций питания;</li> <li>- стиля ресторанного меню;</li> <li>- взаимосвязи профиля и концепции ресторана и меню;</li> <li>- названий основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</li> <li>- ассортимента блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</li> <li>- основных типов меню, применяемых в настоящее время;</li> <li>- принципов, правил разработки, оформления ресторанного меню;</li> <li>- сезонности кухни и ресторанного меню;</li> <li>- основных принципов подбора напитков к блюдам, классических вариантов и актуальных закономерностей сочетаемости блюд и напитков;</li> <li>- примеров успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</li> <li>- правил ценообразования, факторов, влияющих на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</li> <li>- методов расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;</li> <li>- правил расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>- возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</li> </ul>	<p>ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</li> </ul>
--	---	--	--

	<p>различные способы оптимизации меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</li> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>- системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</li> <li>- основных понятий и законов химии;</li> <li>- теоретических основ органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятия химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификации химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений;</li> <li>- характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов;</li> <li>- роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основ аналитической химии;</li> <li>- основных методов классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методов и техники выполнения химических анализов;</li> </ul>	
--	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</li> <li>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приемов безопасной работы в химической лаборатории;</li> <li>- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правил электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правил охраны труда в организациях питания;</li> </ul>	
<b>ПК 6.2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- дисциплинарных процедур в организации питания;</li> <li>- методов эффективного планирования работы бригады/команды;</li> <li>- методов привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- координации деятельности подчиненного персонала;</li> </ul>

	<p>осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию</li> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методов эффективной организации работы бригады/команды;</li> <li>- способов получения информации о работе бригады/команды со стороны;</li> <li>- способов оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</li> <li>- личных обязанностей и ответственности бригадира на производстве;</li> <li>- принципов разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>- правил работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</li> <li>- нормативно-правовых документов, регулирующих область личной ответственности бригадира;</li> <li>- структуры организаций питания различных типов, методов осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</li> <li>- методов предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</li> <li>- психологических типов характеров работников;</li> <li>- систем и форм оплаты труда, видов стимулирующих и компенсационных выплат;</li> <li>- видов, типов и классов организаций общественного питания;</li> <li>- рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг;</li> <li>- подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемов складывания салфеток;</li> <li>- правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла;</li> </ul>	
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню;</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сервировки столов, современных направлений сервировки;</li> <li>- обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствия и размещения гостей за столом;</li> <li>- правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способов подачи блюд;</li> <li>- очередности и техники подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;</li> <li>- правил сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способов замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационного обеспечения услуг общественного питания;</li> <li>- правил составления и оформления меню;</li> <li>- обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> </ul>	
<b>ПК 6.3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</li> <li>- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>- рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требований к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</li> <li>- назначения, правил эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</li> <li>- изменений, происходящих в продуктах при их хранении;</li> <li>- сроков и условиях хранения скоропортящихся продуктов;</li> <li>- возможных рисков при хранении продуктов (микробиологические,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;</li> <li>- проведение инвентаризации запасов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять потребность для выполнения производственной программы;</li> <li>- контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</li> <li>- проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;</li> <li>- составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</li> <li>- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</li> <li>- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</li> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>физические, химические и прочие);</li> <li>- причин возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее);</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>- графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требований к обслуживанию;</li> <li>- современных тенденций в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</li> <li>- методов контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</li> <li>- процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- порядка списания продуктов (потерь при хранении);</li> <li>- современных тенденций в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания;</li> <li>- принципов взаимодействия живых организмов и среды обитания;</li> <li>- особенностей взаимодействия общества и природы, основных источников техногенного взаимодействия на окружающую среду;</li> <li>- условий устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>- принципов и методов рационального природопользования;</li> <li>- методов экологического регулирования;</li> <li>- принципов размещения производств различного типа;</li> <li>- основных групп отходов их источников и масштабов образования;</li> </ul>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятия и принципов мониторинга окружающей среды;</li> <li>- правовых и социальных вопросов природопользования и экологической безопасности;</li> <li>- принципов и правил международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>- природоресурсного потенциала Российской Федерации;</li> <li>- охраняемых природных территорий;</li> <li>- ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общих требований к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методов контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- видов снабжения;</li> <li>- видов складских помещений и требования к ним;</li> <li>- периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- программного обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>- современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- правил оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>- процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</li> </ul>	
--	--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>- видов сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> </ul>	
<b>ПК 6.4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</li> <li>- определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</li> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>- оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- форм и методов организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- особенностей деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- санитарных правил и норм (СанПиН), профессиональных стандартов, должностных инструкций, положений, инструкций по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</li> <li>- отраслевых стандартов;</li> <li>- правил внутреннего трудового распорядка ресторана;</li> <li>- правил, нормативов учета рабочего времени персонала;</li> <li>- стандартов на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011 классификации организаций питания;</li> <li>- структуры организации питания;</li> <li>- принципов организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способов ее реализации;</li> <li>- правил отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>- правил организации работы, функциональных обязанностей и областей ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>- методов планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>- схем, правил проведения производственного контроля;</li> <li>- основных производственных показателей подразделения организации питания;</li> <li>- правил первичного документооборота, учета и отчетности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>- управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- форм документов, порядка их заполнения;</li> <li>- контрольных точек процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</li> <li>- современных тенденций и передовых технологий, процессов приготовления продукции и напитков собственного производства;</li> <li>- правил составления графиков выхода на работу;</li> <li>- понятия, целей и задач экономики, основных положений экономической теории;</li> <li>- принципов функционирования рыночной экономики, современного состояния и перспектив развития отрасли;</li> <li>- видов экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</li> <li>- сущности предпринимательства, его видов, значения малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>- классификации хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>- целей и задач организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>- этапов регистрации и порядка ликвидации организаций, понятия банкротства, его признаков и методов предотвращения;</li> <li>- факторов внешней среды организации питания, элементов ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>- количественного и качественного состава персонала организации;</li> <li>- основных показателей деятельности предприятий общественного питания и методов их расчета;</li> </ul>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятия товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторов, влияющих на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>- налоговой системы РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>- понятия бизнес-планирования, видов и разделов бизнес-плана;</li> <li>- сущности, целей, основных принципов и функций менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений);</li> <li>- особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- стилей управления;</li> <li>- способов организации работы коллектива, видов и методов мотивации персонала правила делового общения в коллективе;</li> <li>- сущности, цели, основных принципов и функций маркетинга;</li> <li>- понятия сегментации рынка;</li> <li>- методов проведения маркетинговых исследований;</li> <li>- понятия товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>- организации управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>- прав и обязанностей работников в области профессиональной деятельности;</li> </ul>	
--	--	--	--

<b>ПК 6.5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</li> <li>- выбирать методы обучения, инструктирования;</li> <li>- составлять программу обучения;</li> <li>- оценивать результаты обучения;</li> <li>- координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</li> <li>- объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов, форм и методов мотивации персонала (работников);</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>- форм и методов профессионального обучения на рабочем месте;</li> <li>- видов инструктажей, их назначение;</li> <li>- роли наставничества в обучении на рабочем месте;</li> <li>- методов выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</li> <li>- личной ответственности работников в области обучения и оценки результатов обучения;</li> <li>- правил составления программ обучения;</li> <li>- способов и форм оценки результатов обучения персонала;</li> <li>- методики обучения в процессе трудовой деятельности;</li> <li>- принципов организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</li> <li>- законодательных и нормативных документов в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;</li> <li>- современных тенденций в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;</li> <li>- оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;</li> </ul>
---------------	--	--	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
15	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	отработка навыков организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала»	Экзамен по модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6	Выполнение ПА в форме демонстрационного экзамена

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоёмкость освоения модуля

<b>Наименование составных частей модуля</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>
Учебные занятия	78	78
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	10	10
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	-	-
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 06.01 в форме экзамена	2+6	2+6
ПМ.06 в форме экзамена по модулю	6	6
<b>Всего</b>	<b>210</b>	<b>200</b>

**2.2. Структура профессионального модуля**

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	86	96	36	-	10	8		
ПК 6.1 – 6.5 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	56	56	56	26	-	6			
ПК 6.1 – 6.5 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 2 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	40	40	40	10	-	4	8		
	Учебная практика	-							-	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	6	6					6		
	<b>Всего:</b>	<b>210</b>	<b>200</b>	<b>78</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>108</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2				
<b>МДК.06.01</b> Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				<b>96</b>	
<b>Раздел 1.</b> Управление текущей деятельностью подчиненного персонала				<b>24/26</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Основные показатели производства	<i>Содержание</i>			<b>4</b>	
	1	Основные положения. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Современные тенденции к развитию организаций питания	О-1 стр 6-12	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	2	Современные тенденции к развитию организаций питания		1	
	3	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания.	О-1 стр 13-37	1	
	4	Требования к ПОП различного типа. Планирование деятельности предприятий общественного питания. Финансовый анализ	Д-17 стр 11-15	1	
<b>Тема 1.2.</b> Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота	<i>Содержание</i>				
	5	Выпуск продукции и ее реализация. Понятие производственной программы и товарооборота.	О-1 стр 38-69 Д-17 стр 66-94	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1
	6	Производственная мощность предприятия. Показатели эффективности предприятия.		1	
	7	Определение потребности в сырье и продуктах. Затраты производства и их факторы. Прибыль производства.		1	
	8	Рентабельность предприятия.		1	
<b>Тема 1.3.</b> Оперативное планирование работы производства	<i>Содержание</i>			<b>4</b>	
	9	Общие положения. Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров. Организация производства продукции. Организация работы вспомогательных служб. Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества	О-1 стр 69-71, 71-77, 77-100 Д-17 стр 17-69	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1
	10			1	
	11			1	
	12			1	

		продукции. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства			
		<i>Самостоятельная работа</i>			
		Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования; - ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	МУ к СР №1	6	
		<i>Практические занятия</i>		<b>8</b>	
	13	Характеристика ПОП.	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1
	14			1	
	15	Технологические расчеты для ПОП	МУ к ПЗ №2	1	
	16			1	
	17	Составление планового меню	МУ к ПЗ №3	1	
	18			1	
	19	Расчет и составление таблицы «Реализация блюд по часам с учетом графика работы торгового зала»	МУ к ПЗ №4	1	
	20			1	
		<i>Содержание</i>		<b>1</b>	
<b>Тема 1.4.</b> Организация работы овощного цеха и цехов доработки	21	Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом	О-1 стр 101-104 Д-17 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2



полуфабрикатов и обработки зелени		производства. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени	116-118		
	<i>Практические занятия</i>			<b>2</b>	
	22	Расчет овощного цеха	МУ к ПЗ №5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
23	1				
<b>Тема 1.5.</b> Организация работы мясного, рыбного и мясо-рыбного цехов	<i>Содержание</i>			<b>3</b>	
	24	Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Организация работы птицебельного цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Характеристика, организация труда	О-1 стр 104-115	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	25			1	
	26			1	
	<i>Практические занятия</i>			<b>2</b>	
	27	Расчет мясо-рыбного цеха	МУ к ПЗ №6	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1-6.5
28	1				
<b>Тема 1.6.</b> Организация работы горячего цеха	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	29	Характеристика цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Микроклимат горячего цеха. Деление горячего цеха. Организация труда в цехе. Особенности работы кулинарного цеха	О-1 стр 118-127 134-136	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	30			1	
	<i>Практические занятия</i>			<b>2</b>	
	31	Расчет горячего цеха	МУ к ПЗ №7	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
32	1				
<b>Тема 1.7.</b> Организация работы холодного цеха	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	33	Характеристика цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Микроклимат холодного цеха. Технологические линии и рабочие места. Организация труда в цехе	О-1 стр 127-134	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	34			1	
	<i>Практические занятия</i>			<b>2</b>	
	35	Расчет холодного цеха	МУ к ПЗ №8	1	ОК 01-07, ОК 09
36	1				

					ПК 6.2
<b>Тема 1.8.</b> Организация работы кондитерских и мучных цехов	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	37	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста: классификация, стадии технологического процесса, виды помещений и их оснащение. Организация труда. Организация работы цеха мучных изделий	О-1 стр 137-145, 145-146	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	38			1	
	<i>Практические занятия</i>			<b>10</b>	
	39	Расчет кондитерского цеха и помещений изготовления мучных изделий	МУ к ПЗ №9	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	40			1	
	41	Оснащение производственных цехов технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами	МУ к ПЗ №10	1	
	43			1	
	43			1	
	44			1	
	45	Расстановка технологического оборудования в цехе	МУ к ПЗ №11	1	
	46			1	
	47	Расчет площади цеха	МУ к ПЗ №12	1	
	48			1	
<b>Тема 1.9.</b> Организация работы вспомогательных помещений и раздач	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	49	Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика. Организация работы механизированных раздаточных линий.	О-1 стр 146-148, 148-154	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	50			1	
<b>Раздел 2</b> Организация и контроль деятельности подчиненного персонала				<b>18/10</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Организация труда персонала на производстве	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	51	Сущность и задачи рациональной организации труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда. Рационализация режимов труда и отдыха. Требования к производственному персоналу. Сущность и задачи нормирования труда	О-1 стр 154-171 Д-17 стр 94-136	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3
	52			1	

	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	53	Составление графиков выхода на работу	МУ к ПЗ №13	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3
	54			1	
<b>Тема 2.2.</b> Организация работы трудового коллектива	<i>Содержание</i>			<b>4</b>	
	55	Организация работы в бригадах (командах). Понятие и типы бригад. Оценка результатов труда работников. Правовое положение работника в организации. Приемы повышения эффективности общения в команде. Обучение персонала на рабочем месте. Наставничество	О-1 стр 172-189, 189-200, 201-213	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3
	56			1	
	57			1	
	58			1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			<b>4</b>	
	Изучение профессиональных стандартов: Повар, Кондитер, Пекарь		МУ к СР №2	4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3
	<i>Практические занятия</i>			<b>4</b>	
	59	Составление должностной инструкции	МУ к ПЗ №14	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3
	60	Составление табеля учета рабочего времени	МУ к ПЗ №15	1	ПК 6.3
<b>Тема 2.3.</b> Контроль результатов выполнения работ исполнителями	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	61	Общие положения: виды контролей. Контроль за соблюдением требований охраны труда. Виды инструктажей и их характеристика. Ответственность за нарушение требований охраны труда	О-1 стр 214-234 Д-17 стр 257	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.4
	62			1	
<b>Тема 2.4.</b> Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	63	Общие понятия и определения. Показатели качества продукции. Характеристика показателей качества	О-1 стр 235-260	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.4
	64			1	
<b>Тема 2.5.</b> Контроль за качеством приготовления продукции производства	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
	65	Понятие качества, его параметры, признаки, характеристики. Технологическая документация, журнал контроля технологических процессов. Удостоверение качества	О-1 стр 260-271	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.4
	66			1	
	<i>Практические занятия</i>			<b>2</b>	

	67	Бракераж готовой продукции	МУ к ПЗ №16	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.4
	68			1	
<b>Тема 2.6.</b>	<i>Содержание</i>			<b>4</b>	
Документационное обеспечение управления	69	Понятие документа, их классификация. Национальная система стандартизации, понятие нормативного документа. Основополагающие стандарты	О-1 стр 272-289	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.5
	70			1	
	71			1	
	72			1	
	<i>Практические занятия</i>			<b>2</b>	
	73	Заполнение технологических, технико-технологических карт	МУ к ПЗ №17	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.5
74	1				
<b>Тема 2.6.</b>	<i>Содержание</i>			<b>2</b>	
Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания	75	Первичная бухгалтерская документация. Унифицированные формы.	О-1 стр 289-316	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.5
	76			1	
	<i>Практические занятия</i>			<b>2</b>	
	77	Расчет стоимости блюд	МУ к ПЗ №18	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.5
	78			1	
<b>Консультации</b>				<b>2</b>	
<b>Экзамен</b>				<b>6</b>	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>				<b>108</b>	
<i>Виды работ</i>					
<p>Ознакомление с Уставом организации питания</p> <p>Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания</p> <p>Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией</p> <p>Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности</p> <p>Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба</p> <p>Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность</p>					

<p>Участие в проведении инвентаризации на производстве</p> <p>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём</p> <ul style="list-style-type: none"><li>. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов</li><li>. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию</li><li>. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки</li><li>. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда</li><li>. Разработка различных видов меню</li><li>. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов</li><li>. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения</li><li>. Оценка качества готовой продукции</li><li>. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала</li><li>. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание</li><li>. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию</li><li>. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов</li><li>. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам</li><li>. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов</li><li>. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами</li><li>. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Технические условия</li><li>. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья</li><li>. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта</li><li>. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству</li><li>. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне</li><li>. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</li><li>. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре</li><li>. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения</li><li>. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения</li><li>. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда</li></ul>	
--	--

<p>. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие)</p> <p>. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог)</p> <p>. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций</p> <p>. Составление графиков выхода на работу производственного персонала</p> <p>. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени</p>		
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>	
<b>Всего</b>	<b>210</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: организации хранения и контроля запасов сырья, организации обслуживания, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Управление структурный подразделением предприятия питания», оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования /С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - Москва.: Издательский центр «Академия», 2020 Текст (визуальный) непосредственный.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

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. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Изд. 3-е с изм. и доп. Министерство экономического развития и торговли российской Федерации. Издательство «Хлебпродинформ», 2008 г.

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

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

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

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

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

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

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва.: Стандартиформ, 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. – Москва.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - Москва.: ДеЛипринт, 2015.- 544с. Текст (визуальный) непосредственный.

14. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - Москва.: Экономика, 2012. – 254 с. Текст (визуальный) непосредственный.

15. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – Москва.: Мастерство, 2014. – 216 с. Текст (визуальный) непосредственный.

16. И.А. Скопылатов. Управление персоналом. / И.А. Скопылатов, О.Ю. Ефремов. – Санкт-Петербург.: Издательство Смольного университета, 2000. Текст (визуальный) непосредственный.

17. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб. Для студ. учреждений сред. Проф. образования / Н. Н. Пукалина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с. Текст (визуальный) непосредственный.

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1 ОК 01-07, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– анализирует потребительский спрос и предпочтения потребителей услуг поварского и кондитерского дела;</li> <li>– выполняет расчет энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– разрабатывает и предоставляет различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– выполняет расчет цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирование,</li> <li>– экзамен,</li> <li>– экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</li> <li>– экспертное наблюдение выполнения практических работ,</li> <li>– оценка решения ситуационных задач,</li> <li>– оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</li> <li>анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций</li> <li>– результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</li> </ul>
ПК 6.2 ОК 01-07, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет текущее планирование;</li> <li>– координирует деятельность подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>– составляет графики работы персонала с учетом потребности организации питания;</li> <li>– распределяет работы между членами подчиненного персонала, бригады;</li> <li>– регулирует конфликтные ситуации, мотивирует персонал на качество выполнения работ;</li> <li>– предупреждает факты хищения и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>– проводит расчеты и стимулирующие выплаты сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации</li> </ul>	



<p>ПК 6.3 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;</li> <li>– контролирует хранение и расход запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;</li> <li>– обеспечивает сохранность ресурсов, оборудования, сырья, материалов;</li> <li>– подготавливает рабочие места для профессиональной деятельности подчиненного персонала;</li> <li>– проводит инвентаризацию ресурсов, оборудования, сырья, материалов</li> </ul>	
<p>ПК 6.4 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдает регламенты и стандарты организации питания, требования личной гигиены;</li> <li>– соблюдает требования безопасности;</li> <li>– оценивает качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>– проводит бракераж;</li> <li>– ведет документацию по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала</li> </ul>	
<p>ПК 6.5 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– инструктирует подчиненный персонал;</li> <li>– оценивает уровень подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, устанавливает потребности в их обучении и профессиональной подготовке;</li> <li>– выбирает образовательные программы;</li> <li>– составляет и актуализирует программы обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;</li> <li>– выбирает методы инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</li> <li>– обучает поваров, кондитеров, пекарей и другие категории работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;</li> <li>– проводит тренинги и мастер-классы в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания</li> <li>– оценивает результаты обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</li> </ul>	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.7**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР 16675**

**2024 г.**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦМК «ПКД».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар 16675» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 11 от 25.06.2024 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Е.В.Горченева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар 16675» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25.06.2024 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>5</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	16
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>16</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	16
2.2. Структура профессионального модуля.....	18
2.3. Содержание профессионального модуля.....	19
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>26</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	26
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	26
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>26</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР 16675»**

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии Повар 16675».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
<b>ОК 01</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
<b>ОК 02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<p>имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
<b>ПК 7.1</b>	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно	- требований охраны труда, пожарной безопасности,	- подготовки, уборки рабочего места;

	<p>эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;</li> </ul>	<p>производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>- рецептур, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями;</li> </ul>
<b>ПК 7.2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li> <li>- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> <li>- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями;</li> </ul>
<b>ПК 7.3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> </ul>



	<p>инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правил и способов сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями;</li> </ul>
<b>ПК 7.4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</li> <li>- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правил и способов сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями;</li> </ul>

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4	Выполнение работ по профессии Повар 16675	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	294	Получение теоретических знаний по профессии Повар
2	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4	отработка навыков по профессии Повар в условиях, приближенных к реальному производству	Экзамен по модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	12	Выполнение ПА в форме демонстрационн ого экзамена

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**2.1. Трудоемкость освоения модуля**

<b>Наименование составных частей модуля</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>
Учебные занятия	368	368
Курсовая работа (проект)	30	30
Самостоятельная работа	26	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 07.01 в форме экзамена	2+6	2+6
МДК 07.02 в форме экзамена	2+6	2+6
МДК 07.03 в форме экзамена	2+6	2+6
МДК 07.04 в форме экзамена	2+6	2+6
ПМ 07 в форме квалификационного экзамена по модулю	6	6
<b>Всего</b>	<b>642</b>	<b>616</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.07.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108	104	104	36	8	4	8		
ПК 7.1 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	104	104	104	36	8	4	8		
МДК.07.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	136	136	60	8	8	8		
ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	136	136	136	60	8	8	8		
МДК.07.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	100	100	38	8	8	8		
ПК 7.3 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	100	100	100	38	8	8	8		
МДК.07.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	96	90	90	34	6	6	8		

ПК 7.4 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	90	90	90	34	6	6	8		
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	6	6					6		
	<b>Всего:</b>	<b>642</b>	<b>616</b>	<b>430</b>	<b>168</b>	<b>30</b>	<b>46</b>	<b>38</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
<b>МДК 07.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>				<b>120</b>	
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>				<b>30</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Введение. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>3</b>	
	1	Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания. Нормативно-технологическая документация. Функции предприятий общественного питания, особенности социального характера	Д-12 стр62-66 О-5 стр.7-8	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	2			1	
<b>Тема 1.2.</b> Основные типы предприятий общественного питания	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	3	Основные термины. Общая классификация ПОП. Классификация предприятий общественного питания. Современная классификация предприятий общественного питания. Краткая характеристика основных типов предприятий общественного питания. Понятие услуг	О-5 стр 8-12, 13-29, 33	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	4			1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			<b>1</b>	
	Изучение нормативных материалов; подготовка сообщения			1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	<i>Практические занятия</i>				
	5 6	Сертификация услуг общественного питания	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
<b>Тема 1.3.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>3</b>	

Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Общие требования к организации рабочего места повара	7	Формы организации производства кулинарной продукции собственного производства. Производственная структура и ее характеристика. Понятие цеховой и бесцеховой структуры. Состав помещений ПОП. Организация рабочих мест. Санитарные требования к инвентарю, инструментам, посуде и таре	О-5стр 35-41 45-49	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	8				
	<i>Самостоятельная работа</i>				
	Маркировка технологического оборудования, инструментов, производственного инвентаря согласно регламентов			1	
<b>Тема 1.4.</b> Организация работы овощного цеха	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	9	Особенности организации работы овощного цеха. Технологическая схема обработки овощей. Ассортимент полуфабрикатов. Оснащение овощного цеха технологическим оборудованием и производственным инвентарем. Технологические линии и рабочие места овощного цеха	О-5 стр 58-63 О-8 стр 11-12	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	10				
	<i>Практические занятия</i>			<b>4</b>	
	11	Организация работы овощного цеха	МУ к ПЗ №2	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
12	1				
<b>Тема 1.5.</b> Организация работы мясо-рыбного цеха	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>4</b>	
	13	Особенности организации работы мясо-рыбного цеха. Отличительные особенности от заготовочного предприятия. Технологическая схема обработки мяса, рыбы, птицы. Техническое оснащение мясо-рыбного цеха. Технологические линии и рабочие места мясо-рыбного цеха		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	14				
	<i>Практическое занятие</i>			<b>2</b>	
	15	Организация работы мясо-рыбного цеха	МУ к ПЗ №3	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
16	1				
	1				
<b>Тема 1.6.</b> Упаковка и вакуумирование сырья и полуфабрикатов	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	17	Современная упаковка пищевых продуктов. Вакуумное упаковочное оборудование. Вакуумная упаковка. Упаковка скоропортящихся продуктов	О-8 стр 80-88	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
18					

<b>Тема 1.7.</b> Санитарно-эпидемиологические правила упаковки, хранения и реализации продукции ПОП	<i>Содержание учебного материала</i>				
	19 20	Параметры, определяющие условия хранения продуктов. Реализация продукции ПОП. Упаковка и транспортировка полуфабрикатов	О-8 стр 240-249	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	<i>Практические занятия</i>				
	21 22	Упаковка и хранение сырья и полуфабрикатов	МУ к ПЗ №4	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
<b>Тема 1.8.</b> Организация производственного контроля качества	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	23 24	Показатели качества организационной системы производства ХААСП и системы государственных стандартов. Виды контроля качества. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, птицы, кроликов. Органолептическая оценка качества продукции предприятий общественного питания	О-8 стр 226-239	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
<b>Раздел 2.</b> Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				<b>90</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Основные правила обработки продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>2</b>	
	2526	Основные правила обработки продуктов. Понятие о технологическом процессе, сырье, полуфабрикатах и готовой продукции. Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья	О-1 стр 3- 8 О-7 стр 54-56 56-62	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
<b>Обработка овощей</b>				<b>14</b>	
<b>Тема 2.2.</b> Механическая кулинарная обработка овощей	<i>Содержание учебного материала</i>				
	27 28	Пищевая ценность овощей. Классификация овощей. Общая схема обработки	О-1 стр 8-12 О-7 стр 90-103	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
<b>Тема 2.3.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	29 30	Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Условия хранения. Требования к качеству	О-1 стр 12-24 О-9 стр 109-124	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
<b>Тема 2.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				



Обработка и нарезка капустных, луковых, листовых, плодовых	31	Технологическая схема обработки капустных, луковых, листовых, плодовых. Формы нарезки овощей. Кулинарное назначение	О-1 стр 20-25 О-9 стр 124-130	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	32			1	
<b>Тема 2.5.</b> Фарширование овощей. Обработка консервированных овощей и грибов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	33	Особенности подготовки овощей к фаршированию. Условия хранения и требования к качеству. Обработка и кулинарное использование консервированных овощей. Обработка свежих, сушеных и маринованных грибов	О-1 стр 25-30 О- 9 131-141	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	34			1	
	<i>Практические занятия</i>			4	
	35	Механическая кулинарная обработка овощей	МУ к ПЗ №7	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	36			1	
37	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей	МУ к ПЗ №8	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1	
38			1		
<b>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b>				<b>16</b>	
<b>Тема 2.6.</b> Первичная обработка и разделка чешуйчатой рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	39	Пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы по кулинарным признакам Схема первичной обработки чешуйчатой рыбы. Способы разделки и кулинарное назначение чешуйчатой рыбы	О-1 стр 31-34 О-4 стр 7-9,0-29 О-7 стр 135-138	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	40			1	
<b>Тема 2.7.</b> Первичная обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	41	Первичная обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб	О-1 стр 40-41 О-4 стр 29-32	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	42			1	
<b>Тема 2.8.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				

Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы из рыбы и п/ф из нее	43	Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов. Технология приготовления натуральной рубленой массы из рыбы. Рецептура натуральной рубленой массы. Ассортимент п/ф и их характеристика. Характеристика компонентов для котлетной массы из рыбы. Технология приготовления котлетной массы из рыбы. Рецептура котлетной массы из рыбы. Ассортимент п/ф и их характеристика. Требования к качеству и условия хранения п/ф	О-1 стр 44-51	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	44		О-4 стр 53-59	1	
<b>Тема 2.9.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление полуфабрикатов «Рыба фаршированная»	45	Приготовление рыбы, фаршированной целиком: щуки, судака, карпа. Приготовление рыбы фаршированной порционными кусками, батоном. Ассортимент и технология приготовления фаршей	Д-8	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	46		О-7 стр 141-144	1	
<b>Тема 2.10.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Обработка нерыбного водного сырья	47	Обработка морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Требования к качеству и хранению морепродуктов	О-1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	48		стр 51-56 О-7 стр 153-159	1	
<b>Тема 2.11.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы для последующего использования	49	Холодильная обработка рыбы. Влияние замораживания на качество рыбы. Способы замораживания. Размораживание. Шоковое замораживание	Д-8	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
			О-7 стр 67-69, 72-73		
<b>Обработка мяса, птицы</b>				<b>22</b>	
<b>Тема 2.12.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Обработка мяса. Кулинарный разруб и разделка полутуши говядины	50	Классификация мяса. Пищевая ценность мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарный разруб полутуши говядины. Обвалка и сортовое деление. Кулинарное назначение частей	О-1 стр 58, 61-68	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	51		О-6 стр 8-18,22 О-7 стр 160-173	1	
<b>Тема 2.13.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	52		О-1 стр	1	

Технология приготовления полуфабрикатов из говядины	53	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Ассортимент и технология приготовления. Условия и сроки хранения полуфабрикатов	71-77 О-6 стр 24-25-27	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
<b>Тема 2.14.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Кулинарный разруб и разделка свинины и баранины	54	Кулинарный разруб и разделка свинины и баранины. Кулинарное назначение частей. Общие приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов Условия и сроки хранения полуфабрикатов	О-1 стр 69-71 О-6 стр 20, 21, 24-25	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
<b>Тема 2.15.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины	55 56	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Ассортимент и технология приготовления. Условия и сроки хранения полуфабрикатов	О-1 стр 77-80 О-6 стр 27-29, 32-34	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
<b>Тема 2.16.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Технология приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикаты из нее	57 58	Приготовление натуральной рубленой массы. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из натуральной рубленой массы	О-1 стр 80-82 О-6 стр 40-41	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
<b>Тема 2.17.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикаты из нее	59 60	Характеристика частей говядины, свинины используемых для приготовления котлетной массы. Приготовление котлетной массы. Рецептура котлетной массы Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы	О-1 стр 80-81 О-6 стр 41-42	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
<b>Тема 2.18.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Первичная обработка субпродуктов	61 62	Классификация субпродуктов. Пищевая ценность субпродуктов. Обработка и приготовление полуфабрикатов. Условия и сроки хранения	О-1 стр 83-85 О-6 стр 44-48	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1

<b>Тема 2.19.</b>		<i>Содержание учебного материала</i>					
Первичная обработка и технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	63	Подготовка птицы целыми тушками для тепловой обработки.	О-1 стр	1	ОК 01-07, ОК 09		
	64	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы мелкими кусками. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия хранения	86-94 О-6 стр 53-57, 58-61, 61-63	1		ПК 7.1	
	<i>Самостоятельная работа</i>				<b>2</b>		
	Составить таблицы: «Полуфабрикаты из говядины», «Полуфабрикаты из туш мелкого скота», их характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения		МУ к СР №1	1	ОК 01-07, ОК 09		
				1		ПК 7.1	
	<i>Лабораторные занятия</i>				<b>24</b>		
	65	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Простые способы нарезки корнеплодов и клубнеплодов	МУ к ЛЗ №1	4	ОК 01-07, ОК 09		
	66						
	67						
	68						
69	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	МУ к ЛЗ №2	2	ОК 01-07, ОК 09			
70							
71	Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета						
72							
73	Приготовление п./ф. для варки, припускания, жарки и тушения, фарша с использованием различного оборудования и техник (шоковая заморозка, су-вид и т.д.)	МУ к ЛЗ №3	4	ОК 01-07, ОК 09			
74							
75							
76							
77	Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, дичи, кролика	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09			
78							
79							
80							
81							
82							
83	Приготовление п/ф из рыбы, мяса, птицы, фаршей для простых блюд	МУ к ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09			
84							

	85 86 87 88				ПК 7.1
Консультации	Консультации к курсовой работе			8	
	Консультация к экзамену			2	
Промежуточная аттестация	Экзамен			6	
<b>МДК 07.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				<b>186</b>	
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				<b>30</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация работ и техническое оснащение по приготовлению, хранению и подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<i>Содержание учебного материала</i>			7	
	1	Характеристика, назначение и особенности деятельности дотоготовочных цехов. Организация работы кулинарного цеха. Организация работы цеха дотоготовки полуфабрикатов	ИР Д-12 Стр 89-90	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	2			1	
	3	Организация работы горячего цеха	Д-12 Стр 92-101	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	4			1	
<b>Тема 1.2.</b> Организация работ и техническое оснащение по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих соусов	<i>Содержание учебного материала</i>			2	
	5	Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях, при приготовлении горячих продукции. Организация хранения, отпуска горячей продукции с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых блюд к отпуску. Требования к организации рабочих мест (подбор оборудования, инструментов, инвентаря, кухонной посуды) по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	ИР ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	6			1	
	<i>Практическое занятие</i>			2	
	7	Организация работы горячего цеха	МУ к ПЗ №2	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	8			1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			2	
			1		

	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений		МУ к СР №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>				<b>156</b>	
<b>Тепловая обработка продуктов</b>				<b>17</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Тепловая обработка продуктов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	9 10	Значение тепловой обработки продуктов. Классификация тепловой обработки. Характеристика приемов тепловой обработки	О-1 стр 97-106 Д-1 стр 106-114	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
<b>Технология приготовления и приготовление супов</b>					
<b>Тема 2.2.</b> Технология приготовления бульонов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	11 12	Значение бульонов в питании. Классификация бульонов. Ассортимент и технология приготовления соусов красного основного и его производных. Требования к качеству, подбор соусов к блюдам	О-1 стр 122-127 Д-1 стр 115-119	1  1	
<b>Тема 2.3.</b> Технология приготовления картофельных супов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	13 14	Общие правила варки супов. Ассортимент и технология приготовления картофельных супов, картофельных с крупами, с макаронами изделиями. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 128-130 Д-1 стр 119-122, 132-135, 152	1  1	
<b>Тема 2.4.</b> Технология приготовления овощных супов, молочных супов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	15 16	Ассортимент и технология приготовления: овощных супов; картофельного с фрикадельками; картофельных с бобовыми; молочных супов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 139-143 Д-1 стр 132, 135- 138, 152	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
<b>Тема 2.5.</b> Технология приготовления щей, борщей	<i>Содержание учебного материала</i>				
	17 18	Ассортимент и технология приготовления щей. Ассортимент и технология приготовления борщей. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 130-134 Д-1 стр	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2

			122-128, 151-152			
<b>Тема 2.6.</b> Технология приготовления рассольников и солянок	<i>Содержание учебного материала</i>					
	19	Ассортимент и технология приготовления рассольников. Технология приготовления солянок: мясной сборной; домашней. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 135-139 Д-1 стр 128-132, 151	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2	
20	1					
<b>Тема 2.7.</b> Технология приготовления холодных и сладких супов	<i>Содержание учебного материала</i>					
	21	Ассортимент холодных супов. Приготовление жидкой части для холодных супов. Подготовка продуктов для холодных супов. Технология приготовления холодных супов. Технология приготовления сладких супов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 150-155 Д-1 стр 146-151, 153	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2	
	22			1		
	<i>Практические занятия</i>				<b>2</b>	
	23	Приготовление и отпуск заправочных супов	МУ к ПЗ №7	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2	
	24			1		
	<i>Самостоятельная работа</i>				<b>1</b>	
Составить технологические схемы приготовления: супов-пюре из овощей, сладких супов из яблок			МУ к СР №2	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2	
<b>Технология приготовления и приготовление соусов</b>				<b>6</b>		
<b>Тема 2.8.</b> Технология приготовления соусов красных мясных	<i>Содержание учебного материала</i>					
	25	Значение соусов в питании. Классификация соусов. Ассортимент и технология приготовления соусов красного основного и его производных. Требования к качеству, подбор соусов к блюдам	О-1 стр 156-164 Д-1 стр 156-162, 177	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2	
26	1					
<b>Тема 2.9.</b> Технология приготовления соусов белых, молочных, сметанных, грибных	<i>Содержание учебного материала</i>					
	27	Ассортимент и технология приготовления соусов: белых мясных, рыбных; соусов молочных; соусов сметанных; соусов грибных. Требования к качеству. Правила подбора соусов к блюдам	О-1 стр 165-170 Д-1 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2	
28	1					

			162-169, 177		
<b>Тема 2.10.</b> Технология приготовления соусов холодных, соусов сладких	<i>Содержание учебного материала</i>				
	29	Ассортимент и технология приготовления маринадов, заправок. Ассортимент и технология приготовления сладких соусов. Требования к качеству соусов. Правила подбора соусов к блюдам	О-1 стр 173-177	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
30	Д-1 стр 171-176, 178		1		
<b>Приготовление блюд из овощей</b>				<b>16</b>	
<b>Тема 2.11.</b> Технология приготовления и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	<i>Содержание учебного материала</i>				
	31	Значение блюд из овощей в питании. Ассортимент и тепловая обработка блюд из вареных овощей. Ассортимент и тепловая обработка блюд из припущенных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 122-129	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
32	1				
<b>Тема 2.12.</b> Технология приготовления и отпуск блюд и гарниров из натуральных жареных овощей	<i>Содержание учебного материала</i>				
	33	Общие правила жаренья овощей. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареных натуральных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 139-145	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
34	1				
<b>Тема 2.13.</b> Технология приготовления и отпуск блюд и гарниров из протертых овощей	<i>Содержание учебного материала</i>				
	35	Приготовление картофельной массы. Ассортимент и технология приготовления блюд из картофельной массы. Приготовление блюд из овощных масс: корнеплодов, плодовых, капустных. Требования к качеству; правила отпуска	О-2 стр 145-150	1	
36	1				
<b>Тема 2.14.</b> Технология приготовления и отпуск блюд из тушеных овощей	<i>Содержание учебного материала</i>				
	37	Общие правила тушения овощей. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 150-153	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
38	1				
<b>Тема 2.15.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	39		О-2 стр	1	



Технология приготовления и отпуск блюд из запеченных натуральных и протертых овощей, запеченных фаршированных овощей	40	Общие правила запекания овощей. Ассортимент и технология приготовления блюд из запечённых натуральных и протертых овощей. Подготовка посуды и овощей к запеканию. Характеристика овощных фаршей. Ассортимент и технология приготовления запеченных фаршированных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	153-162	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	<i>Практические занятия</i>			2	
	41 42	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	МУ к ПЗ №8	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	<i>Самостоятельная работа</i>			2	
	Рассчитать набор сырья для приготовления: котлет картофельных 100 п., рагу из овощей 45 п., помидор фаршированных 30 п.		МУ к СР №3	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Составить технологическую схему приготовления: зраз картофельных, капусты тушеной		МУ к СР №4	1	
	<i>Лабораторные занятия</i>				
43 44 45 46 47 48	Технология приготовления простых блюд из овощей и грибов	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2	
<b>Технология приготовления и приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых</b>				8	
<b>Тема 2.16.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Технология приготовления блюд и гарниров из круп. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш. Блюда из каш	49 50	Значение блюд из круп в питании. Изменения в процессе кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Основные правила варки каш. Ассортимент и технология приготовления рассыпчатых каш. Ассортимент и технология приготовления вязких каш. Ассортимент и технология приготовления жидких каш. Ассортимент и технология приготовления блюд из каш. Требования к качеству блюд из каш	О-1 стр 189-198 О-2 стр 19-28, 30-33	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	<b>Тема 2.17.</b>		<i>Содержание учебного материала</i>		

Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	51	Подготовка бобовых к варке. Варка бобовых. Ассортимент и технология приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из бобовых	О-1 стр 198-201 О-2 стр 34, 43-56	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2	
	52	Подготовка макаронных изделий к варке. Варка макаронных изделий. Ассортимент и технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из макаронных изделий		1		
	<i>Практическое занятие</i>				2	
	53 54	Приготовление блюд, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных изделий.	МУ к ПЗ №9	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2	
				1		
<i>Лабораторные занятия</i>						
	55 56 57 58 59 60	Технология приготовления простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, пресного теста	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2	
<b>Технология приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы</b>				<b>12</b>		
<b>Тема 2.18.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>					
Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, запеченой и тушеной рыбы	61	Значение блюд из рыбы в питании. Общие приемы варки, жарки, запекания и тушения рыбы. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареной рыбы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска рыбных горячих блюд	О-1 стр 202-209 О-4 стр 76-93	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2	
	62			1		
<b>Тема 2.19.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>					
Приготовление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы	63	Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбной рубленой и котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска рыбных горячих блюд	О-1 стр 211-212 О-4 стр 101-104	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2	
	64			1		
	<i>Практические занятия</i>				2	
	65 66	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	МУ к ПЗ №10	1 1	ОК 01-07, ОК 09	

					ПК 7.2
	<i>Самостоятельная работа</i>			2	
	Составить таблицу: Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы, их характеристика		МУ к СР №5	1	ОК 01-07, ОК 09
	Расчитать выход котлет из 3 кг рыбной котлетной массы; зраз – из 7,5 кг рыбной котлетной массы		МУ к СР №6	1	ПК 7.2
<b>Технология приготовления и приготовление горячих блюд из мяса, птицы, субпродуктов</b>				21	
<b>Тема 2.20.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Значение блюд из мяса в питании. Процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке. Технология приготовления блюд из отварного мяса, птицы, субпродуктов	67	Значение блюд из мяса в питании. Классификация блюд из мяса. Изменение мышечных белков при кулинарной обработке. Изменение белков соединительной ткани мяса. Изменение веса мяса при тепловой обработке. Изменение миоглобина. Изменение жиров при тепловой обработке Общие правила варки мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного мяса, птицы, субпродуктов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 217-220 О-6 стр 79-85, 99-100, 105, 101-103, 119-120	1	
	68			1	
<b>Тема 2.21.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, жареного крупными кусками	69	Общие правила жаренья мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, жареных крупным куском. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 221-227 О-6 стр 85-88, 100, 105-108	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	70			1	
<b>Тема 2.22.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Технология приготовления и отпуска блюд из мяса, птицы, субпродуктов жареного порционными и мелкими кусками	71	Общие правила жарки мяса натуральными порционными и мелкими кусками из мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов жаренного порционными и мелкими кусками. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 221-227 Д-1 стр 251-255	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	72			1	
<b>Тема 2.23.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	73			1	

Технология приготовления и отпуск блюд из тушеного и запеченного мяса, птицы, субпродуктов	74	Общие правила тушения и запекания мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, тушеных крупными, мелкими и порционными кусками. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 228-232 Д-1 стр 256-263, 266-268, 280-281	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
<b>Тема 2.24.</b> Технология приготовления и отпуск блюд из натуральной рубленой массы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	75 76	Ассортимент и технология приготовления блюд из натуральной рубленой и котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	Д-1 стр 263-264, 272	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	<i>Практические занятия</i>			2	
	77 78	Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и птицы	МУ к ПЗ №11	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	<i>Самостоятельная работа</i>			1	
	Составить технологическую схему приготовления рулета их котлетной массы. Составить таблицу: «Возможные дефекты блюд из натуральной рубленой массы»		МУ к СР №7	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
<b>Технология приготовления и приготовление блюд из яиц, творога и пресного теста</b>				<b>10</b>	
<b>Тема 2.25.</b> Технология приготовления блюд из яиц и творога	<i>Содержание учебного материала</i>				
	79 80	Пищевая ценность блюд из яиц и творога. Классификация блюд из яиц по способу тепловой обработки. Классификация блюд из творога по температуре подачи и способу тепловой обработки. Технология приготовления блюд из вареных, жареных, запеченных яиц. Холодные творожные блюда. Холодные творожные блюда. Горячие блюда из творога	О-1 стр 253-258 Д-1 стр 283-298	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
<b>Тема 2.26.</b> Подготовка сырья и пресного теста для блинчиков, вареников, лапши. Приготовление фаршей и начинок	<i>Содержание учебного материала</i>				
	81 82	Классификация изделий из теста, натурального творога и творожной массы. Подготовка сырья. Приготовление пресного теста для блинчиков, вареников, лапши. Приготовление блинчиков, вареников, лапши. Подготовка фаршей для блинчиков и вареников. Подготовка начинок для изделий из пресного теста	О-1 стр 304, 318-322 О-2 стр 78-79, 81-86,	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2

			89-90		
<b>Тема 2.27.</b> Приготовление мантов, чебуреков, пельменей	<i>Содержание учебного материала</i>				
	83	Приготовление пресного теста. Приготовление мантов, чебуреков, пельменей Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 82, 84, 88-90, 91 ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	84			1	
	<i>Лабораторные занятия</i>				
	85	Технология приготовления бульонов, отваров, супов	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	86				
	87				
	88				
	89				
	90				
91	Технология приготовления основных соусов	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2	
92					
93					
94					
95					
96					
97	Технология приготовления простых блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	МУ к ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2	
98					
99					
100					
101					
102					
103	Технология приготовления простых блюд из мяса	МУ к ЛЗ №7	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2	
104					
105					
106					
107					
108					
109	Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы	МУ к ЛЗ №8	6	ОК 01-07, ОК 09	
110					

	111 112 113 114				ПК 7.2	
	115 116 117 118 119 120	Технология приготовления простых блюд из птицы	МУ к ЛЗ №9	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2	
Консультации	Консультации к курсовой работе			8		
	Консультация к экзамену			2		
Промежуточная аттестация	Экзамен			6		
<b>МДК 07.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				<b>144</b>		
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>				<b>20</b>		
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<i>Содержание учебного материала</i>					
	1	Организация работы холодного цеха.	О-5 Стр 91-100	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3	
	2			1		
	3	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Санитарно-гигиенические требования к рабочему месту повара. Организация подготовки к реализации, (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, подготовки к хранению на раздаче/прилавке), хранения и отпуска.	О-5 Стр 91-100	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3	
	4			1		
	<i>Практические занятия</i>				<b>6</b>	
	5	Организация работы холодного цеха	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3	
	6			1		
<i>Самостоятельная работа</i>				<b>2</b>		

	Составить схему классификации холодных блюд и холодных закусок.		МУ к СР №1	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				<b>124</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Значение в питании холодных блюд и холодных закусок	<i>Содержание учебного материала</i>				
	7	Пищевая ценность холодных блюд и холодных закусок. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Инновационные технологии и безопасность готовой продукции.	О-1 стр 259-261	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	8			1	
	<i>Самостоятельная работа</i>				
	Составить схему классификации холодных блюд и холодных закусок.		МУ к СР №2	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<i>Содержание учебного материала</i>				
	9	Классификация, ассортимент холодных соусов и заправок. Значение в питании холодных соусов и заправок. Ассортимент и технология приготовления холодных соусов и заправок. Рецептуры и кулинарное назначение. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок	О-1 стр 172-175	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	10			1	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, бутербродных тортов, горячих бутербродов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	11	Классификация бутербродов. Ассортимент, технология приготовления бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Требования к качеству, правила оформления и подачи. Ассортимент, технология приготовления бутербродных тортов. Ассортимент, технология приготовления горячих бутербродов. Требования к качеству, правила оформления и подачи	О-1 стр 261-263	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	12			1	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>				
	13	Классификация салатов, ассортимент, значение в питании. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов, их характеристика. Подготовка основных продуктов и ингредиентов к ним. Общие правила приготовления и оформления салатов	О-1 стр 264-266	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	14			1	

<b>Тема 2.5.</b> Приготовление салатов из свежих овощей	<i>Содержание учебного материала</i>						
	15 16	Ассортимент и технология приготовления салатов из свежих овощей. Способы подачи салатов в зависимости от типа предприятия и способов обслуживания. Требования к качеству салатов из свежих овощей	О-1 стр 264- 266	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3		
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление картофельных салатов	<i>Содержание учебного материала</i>						
	17 18	Ассортимент и технология приготовления салатов картофельных. Актуальные направления в оформлении салатов. Требования к качеству	О-1 стр 264- 272 ИР	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3		
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление салатов мясных, рыбных, из морепродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>						
	19 20	Ассортимент и технология приготовления салатов мясных, рыбных, из морепродуктов. Актуальные направления в оформлении салатов. Требования к качеству	О-1 стр 264- 272 ИР	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3		
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление винегретов	<i>Содержание учебного материала</i>						
	21 22	Ассортимент и технология приготовления винегретов. Способы подачи винегретов в зависимости от типа предприятия и способов обслуживания. Требования к качеству	О-1 стр 266 ИР	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3		
<b>Тема 2.9.</b> Приготовление закусок из овощей	<i>Содержание учебного материала</i>						
	23 24	Ассортимент и технология приготовления закусок из овощей. Ассортимент и технология приготовления закусок из грибов. Требования к качеству. Правила оформления и подачи	О-1 стр 266	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3		
<b>Тема 2.10.</b> Приготовление салатов-коктейлей из овощей и грибов, рыбы и морепродуктов, мяса, птицы	<i>Содержание учебного материала</i>						
	25 26	Ассортимент и технология приготовления салатов-коктейлей. Актуальные направления в оформлении салатов-коктейлей. Требования к качеству салатов-коктейлей	ИР	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3		
<b>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы</b>						<b>16</b>	
<b>Тема 2.11.</b> Приготовление гарниров для отпуска холодных блюд и холодных закусок	<i>Содержание учебного материала</i>						
	27 28	Ассортимент и технология приготовления гарниров для отпуска холодных блюд и холодных закусок: из свежих овощей, из маринованных овощей, приготовление желе	О-1 стр 260- 261	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3		



		рубленного. Актуальные направления в оформлении. Требования к качеству			
<b>Тема 2.12.</b> Приготовление холодных блюд и холодных закусок из рыбной гастрономии	<i>Содержание учебного материала</i>				
	29 30	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и холодных закусок из: рыбы горячего копчения, рыбы холодного копчения, вяленой и соленой рыбы, рыбных консервов. Актуальные направления в оформлении. Требования к качеству	О-1 стр 267- 268	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
<b>Тема 2.13.</b> Приготовление холодных закусок из сельди	<i>Содержание учебного материала</i>				
	34 32	Обработка соленой сельди. Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из сельди: сельдь натуральная с картофелем, сельдь с гарниром, сельдь рубленая, сельдь «Рольмопс». Актуальные направления в оформлении закусок из сельди. Требования к качеству	О-1 стр 268	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
<b>Тема 2.14.</b> Приготовление холодных блюд и закусок из морепродуктов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	33 34	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов. Актуальные направления в оформлении закусок из морепродуктов. Требования к качеству холодных закусок из морепродуктов	О-1 стр 270- 272	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
<b>Тема 2.15.</b> Приготовление холодных блюд и холодных закусок из рыбной кулинарии. Приготовление рыбы заливной	<i>Содержание учебного материала</i>				
	35 36	Ассортимент и технология приготовления: рыбы под маринадом, рыбы под майонезом, рыбы жареной с гарниром. Технология приготовления рыбы заливной в формах, многопорционно. Актуальные направления в оформлении. Требования к качеству холодных блюд и холодных закусок	О-1 стр 268- 270	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	<i>Самостоятельная работа</i>			<b>2</b>	
	Рассчитать сколько можно приготовить порций рыбы под маринадом из 27 кг хека		МУ к СР №3	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
<b>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса</b>				<b>18</b>	
<b>Тема 2.16.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	37		О-1	1	

Приготовление холодных блюд и закусок из мясной гастрономии	38	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок: из колбасных изделий, из окорока, из ветчины и других копченостей, ассорти из мясной гастрономии. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных закусок из мясной гастрономии. Требования к качеству.	стр 272-273	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
<b>Тема 2.17.</b> Приготовление холодных блюд и холодных закусок из мясной кулинарии	<i>Содержание учебного материала</i>				
	39	Ассортимент и технология приготовления: мясо отварное с гарниром, ростбиф с гарниром, телятина заливная. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных блюд и холодных закусок из мясной кулинарии. Требования к качеству	О-1 стр 272-274	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	40			1	
<b>Тема 2.18.</b> Приготовление холодных блюд и холодных закусок из птицы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	41	Технология приготовления холодных блюд из птицы: птица жареная, куры и дичь под майонезом, птица заливная. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных блюд из птицы. Требования к качеству холодных блюд из птицы	О-1 стр 274-276	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	42			1	
<b>Тема 2.19.</b> Приготовление рулетов из мяса и птицы	<i>Содержание учебного материала</i>				
	43	Технология приготовления рулетов из птицы. Технология приготовления рулетов из мяса. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении рулетов из мяса и птицы. Требования к качеству	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
<b>Тема 2.20.</b> Приготовление паштетов	<i>Содержание учебного материала</i>				
	44	Технология приготовления паштета из печени. Технология приготовления паштета из птицы. Актуальные направления в оформлении и отпуске паштетов. Требования к качеству		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	45			1	
	<i>Практические занятия</i>			6	
	46	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (салаты и винегреты).	МУ к ПЗ №2	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	47			1	
	48	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (блюда из рыбы).	МУ к ПЗ №3	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	49			1	

	50	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (блюда из мяса и субпродуктов).	МУ к ПЗ №4	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	51			1	
	<i>Самостоятельная работа</i>				
	Составить технологическую схему приготовления паштета из печени		МУ К СР №4	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
<b>Тема 2.21.</b> Приготовление холодных закусок из яиц и сыра	<i>Содержание учебного материала</i>				
	52	Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из яиц. Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из сыра. Оформление, подача и требования к качеству	О-1 стр 276	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	53			1	
	<i>Лабораторные занятия</i>			<b>30</b>	
	54	Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	55				
	56				
	57				
	58				
	59				
60	Технология приготовления простых салатов из свежих и отварных овощей	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3	
61					
62					
63					
64					
65					
66	Приготовление простых салатов из рыбы, мяса, птицы	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3	
67					
68					
69					
70					
71					
72	Приготовление простых холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3	
73					
74					
75					

	76 77				
	78 79 80 81 82 83	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы	МУ к ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Консультации	Консультации к курсовой работе			8	
	Консультация к экзамену			2	
Промежуточная аттестация	Экзамен			6	
<b>МДК 07.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>				<b>96</b>	
<b>Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>				<b>22</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация и техническое оснащение цехов по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<i>Содержание учебного материала</i>				
	1	Организация и техническое оснащение цехов по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Виды и назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды. Правила их подбора	О-5 стр 100	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	2			1	
	<i>Практические занятия</i>				
	3	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов с подбором инвентаря, инструментов, оборудования, посуды	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	4	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков с подбором инвентаря, инструментов, оборудования и посуды	МУ к ПЗ №2	1	
<b>Тема 1.2.</b> Подготовка рабочего места для порционирования	<i>Содержание учебного материала</i>				
	5	Виды и назначение посуды для подачи. Методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Температура подачи		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	6			1	
	7		О-2	1	

(комплектования) упаковки на вынос	и	8	Виды и назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания	стр 240-245	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	<i>Практическое занятие</i>					
		9 10	Назначение посуды и инвентаря. Решение ситуационных задач по подбору посуды, инвентаря в соответствии с требованиями НАССР	МУ к ПЗ №3	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	<i>Самостоятельная работа</i>					
		Виды и назначение упаковочных материалов		МУ к СР №1	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
<i>Содержание учебного материала</i>						
<b>Тема 1.3.</b> Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Ресурсное обеспечение в соответствии с планом		11 12	Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Органолептическая оценка качества блюд перед отпуском. Требования к безопасности хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента перед отпуском	О-2 стр 240-245	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
		13 14	Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток. Правила составления заявки на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	О-2 стр 42-43	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	<i>Практическое занятие</i>					
		15 16	Составить заявку на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	МУ к ПЗ №4	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	<b>Раздел 2.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					<b>62</b>
<i>Содержание учебного материала</i>						
<b>Тема 2.1.</b> Классификация и ассортимент сладких блюд и напитков, десертов разнообразного ассортимента		17 18 19 20	Классификация, ассортимент, краткая характеристика, требования к качеству сладких блюд и напитков. Значение в питании, пищевая ценность сладких блюд и напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сладких блюд и напитков	О-10 стр. 155-157, 282-285 Д-2 52-54	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4 ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4

<b>Тема 2.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации сладких блюд и напитков	<i>Содержание учебного материала</i>					
	21 22	Технологический цикл приготовления сладких блюд и напитков. Характеристика, последовательность этапов технологического процесса. Комбинирование различных способов и приемов приготовления сладких блюд и напитков.	О-10 стр. 61, 71.	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4	
<b>Тема 2.3.</b> Подготовка сырья и продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков	<i>Содержание учебного материала</i>					
	23 24	Оценка качества сырья и продуктов. 2.Особенности первичной обработки и подготовки сырья и продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков.	О-10 стр. 157- 159 стр.159- 165	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление холодных сладких блюд	<i>Содержание учебного материала</i>					
	25 26	Ассортимент, рецептура: натуральные фрукты и ягоды. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.165- 177	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление компотов и фруктов в сиропе	<i>Содержание учебного материала</i>					
	27 28	Ассортимент, правила варки, особенности отпуска и подачи компотов. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи: фрукты в сиропе.	О-10 стр.177- 186-187	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление железированных сладких блюд	<i>Содержание учебного материала</i>					
	29 30	Ассортимент, рецептура железированных сладких блюд: желе, муссы, самбуки, кремы, взбитые сливки. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.187- 216.	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4	
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление мороженого	<i>Содержание учебного материала</i>					
	31 32	Ассортимент, рецептура мороженого. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи.	О-10 стр.216- 220	1  1		
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление горячих сладких блюд	<i>Содержание учебного материала</i>					
	33 34	Ассортимент, рецептура горячих сладких блюд: суфле, пудинги, запеканки, каша гурьевская. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.220- 226.	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4	
<b>Тема 2.9.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>					

Приготовление горячих сладких блюд	35	Ассортимент, рецептура горячих сладких блюд: гренки с плодами и ягодами, блинчики, блюда из теста, из яблок. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.227-237.	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	36			1	
<b>Тема 2.10.</b> Оформление сладких блюд	<i>Содержание учебного материала</i>				
	37 38	Общие правила оформления сладких блюд. Простые элементы оформления десертов и сладких блюд.	О-10 стр.237-240	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
				1	
	<i>Практическое занятие</i>				
39 40	Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.		1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4	
<b>Тема 2.11.</b> Приготовление горячих напитков.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	41 42	Ассортимент, рецептура горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.260-278	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
<b>Тема 2.12.</b> Приготовление горячих напитков	<i>Содержание учебного материала</i>				
	43 44	Ассортимент, рецептура согревающих напитков: сбитень, пунш, глинтвейн, взвар, грог. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи согревающих напитков	О-10 стр.278-281	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
				1	
<b>Тема 2.13.</b> Приготовление холодных напитков	<i>Содержание учебного материала</i>				
	45 46	Ассортимент, рецептура холодных напитков: молоко и кисломолочные продукты, фруктово-ягодные напитки. 2. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр. 242-256	1 1	
<b>Тема 2.14.</b> Приготовление холодных напитков	<i>Содержание учебного материала</i>				
	47 48	Ассортимент, рецептура холодных напитков: квас, крушон, напитки на основе чая и кофе с мороженым. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.256-260.	1	
				1	
<i>Практическое занятие</i>					

	49 50	Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
<b>Тема 2.15.</b> Оценка качества и правила хранения сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>				
	51 52	Требования к качеству сладких блюд и напитков. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции	О-10 стр.282- 284. С9тр.67-70	1  1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	<i>Самостоятельная работа</i>			<b>4</b>	
	Изучить материал «Работа с шоколадом»		МУ к СР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	Изучить материал «Работа с шоколадом»		№2	1	
	Изучить материал «Работа с карамелью»		МУ к СР	1	
	Изучить материал «Работа с карамелью»		№3	1	
	<i>Лабораторные занятия</i>			<b>24</b>	
	53 54 55 56 57 58	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	59 60 61 62 63 64	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	65 66 67 68 69 70	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	71 72	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09



	73 74 75 76				ПК 7.4
Консультации	Консультации к курсовой работе			6	
	Консультация к экзамену			2	
Промежуточная аттестация	Экзамен			6	
<b>Всего</b>				<b>96</b>	
<b>Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.01.</b>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Схема кулинарной разделки говядины</li> <li>- Схема кулинарной разделки туш мелкого скота</li> <li>- Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой</li> <li>- Описать главные статьи ГОСТ 31985- 2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования</li> <li>- Подобрать инструменты, инвентарь и оборудования на рабочем месте повара по обработке и приготовлению п/ф (нарезка овощей) из луковых (плодовых, капустных) овощей в овощном цехе.</li> <li>- Составить технологическую линию, с подбором малогабаритного оборудования, в мясо-рыбном цехе, по обработке птицы и приготовлению п/ф из котлетной массы</li> <li>- Системная проработка конспектов лекций</li> <li>- Проработка специальной и технической литературы</li> <li>- Изучение стандартов и законов</li> <li>- Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам</li> <li>- Подготовка отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам</li> </ul>				
<b>Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.02.</b>					
	<p>Составить таблицу: «Возможные дефекты заправочных супов»  Составить технологическую схему приготовления окрошки  Составить технологическую схему приготовления супа овощного  Составить технологическую схему приготовления борща украинского  Составить конспект на тему: требования к качеству заправочных супов  Составить конспект на тему: блюда из спаржи  Составить таблицу: «Возможные дефекты овощных блюд»  Подготовить информацию о блюдах из рыбы: тельное, «рыба по-монастырски»  Рассчитать выход котлет из 3 кг рыбной котлетной массы</p>				

	<p>Рассчитать выход зраз из 7,5 кг рыбной котлетной массы          Произвести расчеты сырья для приготовления 50 порций бифштекса с яйцом.          Произвести расчеты сырья для приготовления 75 порций «печени по-строгановски»          Составить конспект по теме: блюда из субпродуктов          Составить схему подбора оборудования, для горячего цеха, на рабочем месте повара в соусном отделении, по приготовлению блюд из мелкокусковых полуфабрикатов          Подобрать инструменты, инвентарь и оборудования, в горячем цехе супового отделения, на рабочем месте повара по приготовлению первых блюд          Сгруппируйте оборудование соусного отделения в технологические схемы          Системная проработка конспектов лекций          Проработка специальной и технической литературы          Изучение стандартов и законов          Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам          Подготовка отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам</p>
	<b>Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.03.</b>
	<p>Составить конспект по теме: приготовление салатов-коктейлей          Описать месторасположение холодного цеха          Составьте таблицу необходимого инвентаря, инструментов и средства малой механизации, применяемые в холодном цехе          Системно проработать конспекты лекций          Проработать специальную и техническую литературу          Изучить стандарты и законы          Подготовиться к практическим и лабораторным занятиям          Подготовить отчеты по практическим и лабораторным занятиям</p>
	<b>Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.04.</b>
	<p>Сгруппировать оборудование в технологическую схему для приготовления горячих сладких блюд и напитков          Составите таблицу необходимого инвентаря, инструментов и средства малой механизации, применяемые для приготовления холодных десертов          Системно проработать конспекты лекций          Проработать специальную и техническую литературу          Изучить стандарты и законы          Подготовиться к практическим и лабораторным занятиям          Подготовить отчеты по практическим и лабораторным занятиям</p>
	<b>Темы курсовых работ</b>
	1. Технология приготовления и отпуск блюда: «Борщ сибирский».

2. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рассольник ленинградский».
3. Технология приготовления и отпуск блюда: «Суп картофельный с рыбными фрикадельками».
4. Технология приготовления и отпуск блюда: «Суп картофельный с пельменями».
5. Технология приготовления и отпуск блюда: «Щи суточные».
6. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рагу из овощей».
7. Технология приготовления и отпуск блюда: «Зразы картофельные».
8. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рулет или запеканка картофельная с овощами или овощами и грибами».
9. Технология приготовления и отпуск блюда: «Голубцы овощные».
10. Технология приготовления и отпуск блюда: «Кабачки, фаршированные мясом и рисом».
11. Технология приготовления и отпуск блюда: «Омлет, фаршированный мясными продуктами».
12. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба по-русски (припущенная)».
13. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба в тесте жареная».
14. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба жареная с луком по-ленинградски».
15. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба, запеченная с картофелем по-русски».
16. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба, запеченная в сметанном соусе по-московски».
17. Технология приготовления и отпуск блюда: «Тельное из рыбы».
18. Технология приготовления и отпуск блюда: «Тефтели рыбные».
19. Технология приготовления и отпуск блюда: «Пудинг из творога (запеченный)».
20. Технология приготовления и отпуск блюда: «Эскалоп».
21. Технология приготовления и отпуск блюда: «Печень по-строгановски».
22. Технология приготовления и отпуск блюда: «Зразы отбивные (тушеные)».
23. Технология приготовления и отпуск блюда: «Бифштекс рубленый с яйцом».
24. Технология приготовления и отпуск блюда: «Котлеты отбивные или шницель натуральный».
25. Технология приготовления и отпуск блюда: «Зразы рубленые».
26. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рулет с макаронами».
27. Технология приготовления и отпуск блюда: «Тефтели с гарниром».
28. Технология приготовления и отпуск блюда: «Солянка сборная на сковороде».
29. Технология приготовления и отпуск блюда: «Котлеты натуральные из филе птицы».
30. Технология приготовления и отпуск блюда: «Котлеты рубленые из бройлеров-цыплят с гарниром».
31. Технология приготовления и отпуск блюда: «Перец, фаршированный мясом и рисом».
32. Технология приготовления и отпуск блюда: «Вареники с творожным фаршем».
33. Технология приготовления и отпуск блюда: «Блинчики с фаршем».
34. Технология приготовления и отпуск блюда: «Пельмени».
35. Технология приготовления и отпуск блюда: «Винегрет с сельдью».

36. Технология приготовления и отпуск блюда: «Жареная рыба под маринадом».
37. Технология приготовления и отпуск блюда: «Винегрет с сельдью».
38. Технология приготовления и отпуск блюда: «Волованы с салатом».
39. Технология приготовления и отпуск блюда: «Оладьи».
40. Технология приготовления и отпуск блюда: «Блины».
41. Технология приготовления и отпуск блюда: «Желе многослойное».
42. Технология приготовления и отпуск блюда: «Крем многослойный с соусом».
43. Технология приготовления и отпуск блюда: «Мусс с соусом».
44. Технология приготовления и отпуск блюда: «Самбук с соусом».
45. Технология приготовления и отпуск блюда: «Пудинг яблочный с орехами с соусом».
46. Технология приготовления и отпуск блюда: «Яблоки в тесте жареные».
47. Технология приготовления и отпуск блюда: «Яблоки в слойке».
48. Технология приготовления и отпуск блюда: «Кофе черный со взбитыми сливками».
49. Технология приготовления и отпуск блюда: «Шоколад со взбитыми сливками».
50. Технология приготовления и отпуск изделия: «Расстегаи».
51. Технология приготовления и отпуск изделия: «Кулебяка дрожжевая или из пресного слоеного теста».
52. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожки печеные».
53. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожки жареные».
54. Технология приготовления и отпуск изделия: «Ватрушки дрожжевые».
55. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожки печеные из пресного сдобного теста».

<b>Учебная практика по ПМ.07</b>		<b>72</b>
<i>Виды работ</i>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом</li> <li>- Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья</li> <li>- Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой</li> <li>- Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом</li> <li>- Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом</li> <li>- Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</li> <li>- Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь</li> </ul>	

- Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде
- Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него
- Упаковывать продукции на вынос и для транспортировки
- Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов
- Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости
- Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом)
- Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья
- Размораживать мороженую, потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье
- Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы)
- Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
- Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.)
- Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
- Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке
- Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика
- Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов
- Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без
- Оценивать наличие, выбирать 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
- Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной
- Выбирать, подготавливать пряности, приправы специи (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом

- Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
- Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
- Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- Осуществлять выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования
- Производить расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- Быть готовым к консультированию потребителей, оказывать им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,  
эффективно использовать профессиональную терминологию
- Поддерживать визуальный контакт с потребителями при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)
- Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты
- Выбирать, применять, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
- Готовить, оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции
- Оценивать качество готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
- Хранить с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче
- Порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
- Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
- Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдать режимы хранения
- Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции

- Проводить текущую уборку 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
- Оценивать качество, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок
- Подготавливать их к использованию
- Организовать рабочее место повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.
- Поддержка рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
- Использовать различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы
- Определить степень готовности основных холодных блюд и закусок, определить достаточность специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи
- Сервировать стол и оформлять простые холодные блюда и закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
- Соблюдать температурный и временной режимы при хранении основных холодных блюд и закусок
- Оценивать наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил
- Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной
- Выбирать, подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
- Взвешивать продукты, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонность
- Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбирать с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать готовые холодные и горячие десерты, напитки на вынос и для транспортирования

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> <li>- Разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</li> <li>- Рассчитать стоимости холодных и горячих десертов, напитков</li> <li>- Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективно использовать профессиональную терминологию</li> <li>- Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)</li> <li>- Приготавливать, оформлять холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</li> <li>- Выбирать, применять, комбинировать методы 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.</li> <li>- Оценивать качество холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос</li> <li>- Хранить с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче</li> <li>- Порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</li> <li>- Охлаждать и замораживать готовые холодные десерты, напитки, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</li> <li>- Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные и горячие десерты, напитки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</li> </ul>			
<b>Производственная практика по ПМ 07. (по профилю специальности)</b>			<b>108</b>	
<i>Виды работ</i>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</li> <li>- Изменение закладки продуктов</li> </ul>			



- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования
  - Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
  - Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
  - Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами
  - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
  - Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами
  - Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования
  - 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
  - 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
- Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска
- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.
  - Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
  - Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана
  - Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи, с

учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции

- Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

- Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции
- 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.)
- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам, и закусок при приемке продуктов со склада
- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе
- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию
- Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов
- Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса
- Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче
- Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.
- 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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии</li> <li>- Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на выно</li> <li>- Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>- Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</li> <li>- Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования</li> <li>- Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>- Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</li> <li>- 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.)</li> </ul>			
Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен		<b>6</b>	
Всего			<b>642</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учеб.пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –237с. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

2. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А.Богачева [и др.] – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –188с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Т.А.Качурина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с. [текст непосредственный].

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. [текст непосредственный].

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2020. – 128 с. – [текст непосредственный].

7. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. [текст непосредственный].

8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с., [8] с цв. ил.[текст непосредственный].

9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва.: Академия, 2018. – 288 с. – [текст непосредственный].

10. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Сеницына, Е.И.Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с., [16] с. цв. вкл. [текст непосредственный].

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.А.Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. [текст непосредственный].
2. Бурчакова, И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. / И.Ю.Бурчакова, С.В Ермилова – Москва: Издательский центр «Академия», 2018,-384с. [текст непосредственный]
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – Москва.: «Академия», 2013. – 112 с. [текст непосредственный].
4. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2015. – 28 с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. – Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).
5. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2015. -128 с. [текст непосредственный].
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: рекомендовано ФГУ «ФИРО». – 12-е изд., стер. Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.
7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учебное пособие для сред. проф. образования. – Москва.: «Академия», 2015. – 96 с. – [текст непосредственный].
8. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. [текст непосредственный].
9. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, кондитер). [текст непосредственный].
10. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (4-е изд.), 2016. -64с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).
11. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. (3-е изд.), 2014. – 64с.Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).
12. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).
13. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. –1-е изд.– Москва. Академия, 2014. – 128 с. – [текст непосредственный].

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1 ОК 01-07, ОК 09	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание	<b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам

	<p>недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения заданий по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> <p>–</p>
--	---	---

	<p>полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета</li> </ul>	

	<p>потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> </ul>	
--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 7.3 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> </ul> </li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul> <p>– Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> <li>–</li> </ul>	
<p>ПК 7.4 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное</li> </ul>	

	<p>использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul> <p>– Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> </ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li><li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li><li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li><li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li><li>– 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;</li><li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li><li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li><li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li><li>–</li></ul>	
--	---	--



**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.8**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР 12901**

**2024 г.**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 «Выполнение работ по профессии Кондитер 12901» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦМК «ПКД».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 «Выполнение работ по профессии Кондитер 12901» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 11 от 25.06.2024 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Е.В.Горченева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 «Выполнение работ по профессии Кондитер 12901» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 6 от 25.06.2024 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>5</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	5
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>16</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	16
2.2. Структура профессионального модуля.....	18
2.3. Содержание профессионального модуля.....	19
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>26</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	26
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	26
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>26</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР 12901**

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии Кондитер 12901».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<i>Код ОК, ПК</i>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<p>имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 8.1	- выполнять работы по подготовке рабочего места и	- нормативных правовых актов, регулирующих	- подготовки к работе кондитерского цеха и своего

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li> </ul>	<p>деятельность организаций питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептур и технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- назначения, правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;</li> <li>- требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> </ul>	<p>рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;</li> <li>- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;</li> <li>- упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;</li> </ul>
<p><b>ПК 8.2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> <li>- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания;</li> <li>- технологий изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;</li> <li>- правил пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li> <li>- методов минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;</li> <li>- пищевой ценности видов кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- правил и технологий наличных и безналичных расчетов с потребителями;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</li> <li>- изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</li> <li>- презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;</li> <li>- приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;</li> <li>- упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания;</li> </ul>	
<b>ПК 8.3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;</li> <li>- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативных правовых акты, регулирующих деятельность организаций питания;</li> <li>- требований к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- технологий изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке;</li> <li>- специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- способов применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;</li> <li>- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- оценки обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием;</li> <li>- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- подготовки товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- контроля выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха;</li> </ul>
<b>ПК 8.4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> <li>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;</li> <li>- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</li> <li>- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;</li> <li>- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства;</li> <li>- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организаций питания, в том числе диетического;</li> <li>- рецептур и современных технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;</li> <li>- норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правил учета и выдачи продуктов;</li> <li>- видов технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технических характеристик и условий его эксплуатации;</li> <li>- принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li> <li>- требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента;</li> <li>- изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции;</li> <li>- изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- изготовления и оформления продукции национальных кухонь;</li> <li>- презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li> </ul>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	216	216
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	10	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108

Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 08.01 в форме экзамена	2+6	2+6
ПМ.08 в форме квалификационного экзамена	12	12
<b>Всего</b>	<b>426</b>	<b>416</b>



## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901										
ПК 8.1 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	10	10	10	4					
ПК 8.2- 8.4 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	224	224	224	74	-	10	8		
ПК 8.1- 8.4 ОК 01-07, ОК 09.	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	12	12					12		
	<b>Всего:</b>	<b>426</b>	<b>416</b>	<b>234</b>	<b>78</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
<b>МДК 07.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>				<b>284</b>	
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>				<b>168/78</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>8/4</b>	
	1	Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы кондитерского цеха	О-3 стр 59-69	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.1
	2	Организация и техническое оснащение рабочих зон на различных участках кондитерского цеха	О-3 стр 59-69	1	
	3	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила безопасного использования	О-3 стр 70-90	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.1
	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О-3 стр 96-105	1	
	5 6	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в том числе на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ИР	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.1
	<i>Практические занятия</i>				
	7 8	Организация рабочих мест кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	МУ к ПЗ №1	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.1
	9 10	Составление заявки на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	МУ к ПЗ №2	1 1	

					ПК 8.1
<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				<b>160/74</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	11	Технологический цикл приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Характеристика, последовательность выполнения технологических операций, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Комбинирование способов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом ассортимента продукции. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О-3 стр 59-70	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	12		Д-2 стр 180-185	1	
<b>Тема 2.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	13	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. Качество хлеба и хлебобулочных изделий	О-3 стр 147-150	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	14			1	
<b>Тема 2.3.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	15	Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости. Оценка их качества	Д-2 стр 66-69,	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	16		121,122, 176,177	1	
<b>Тема 2.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	17	Приготовление и использование в оформлении сиропов. Характеристика и приготовление различных видов сиропов. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества сиропов	О-3 стр 108-112	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	18			1	
	19	Приготовление и использование в оформлении помады.	О-3 стр	1	ОК 01-07, ОК 09
20	Характеристика, приготовление: правила и режим варки	112-116	1		

	21	помадного сиропа. Последовательность выполнения	Д-2 стр 66-69	1 1	ПК 8.2-8.4
	22	технологических операций при приготовлении и использовании помады. Оценка качества, условия и сроки хранения помады			
	23	Приготовление и использование в оформлении карамели.	Д-2 стр 159-163	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	24	Характеристика, виды карамели в зависимости от температуры			
	25	уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Использование			
	26	в оформлении карамели. Оценка качества, условия и сроки хранения карамели			
<b>Тема 2.5.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление глазури и желе	27	Приготовление и использование в оформлении глазури и желе.	О-3 стр 121-122, 142-144	1 1	
	28	Характеристика, виды глазури и желе в зависимости от сырья. Последовательность выполнения технологических операций, оценка качества, условия и сроки хранения. Использование глазури и желе в приготовлении изделий, правила и варианты оформления			
<b>Тема 2.6.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	29	Приготовление, назначение и использование в оформлении	О-3 стр 122-123	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	30	кремов. Классификация кремов в зависимости от			
	31	использования основного сырья и дополнительных			
	32	ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении и оформлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	33	Приготовление и использование в оформлении сливочных	О-3 стр 123-134	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	34	кремов. Характеристика, ассортимент, рецептура сливочных			
	35	кремов. Правила и режим приготовления, последовательность			
	36	выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении сливочных кремов			
37	Приготовление и использование в оформлении белковых	О-3 стр 134-137	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4	
38	кремов. Характеристика, ассортимент, рецептура белковых				
39	кремов. Правила и режим приготовления, последовательность				
40	выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении белковых кремов				

	41 42 43 44	Приготовление и использование в оформлении заварных кремов и кремов из молочных продуктов. Характеристика, ассортимент, рецептура заварных кремов и кремов из молочных продуктов. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении заварных кремов, кремов из молочных продуктов	О-3 стр 137-140	1 1  1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	<i>Содержание учебного материала</i>				
	45 46 47 48	Приготовление и использование в оформлении сахарной мастики и марципана. Характеристика, ассортимент, рецептура сахарной мастики и марципана. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении сахарной мастики и марципана	Д-2 стр 163-167	1 1  1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление посыпок и крошек	<i>Содержание учебного материала</i>				
	49 50	Приготовление и использование в оформлении посыпок и крошек. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Способы приготовления посыпок и крошек. Использование, правила и варианты оформления	О-3 стр 141-142	1 1  1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
<b>Тема 2.9.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<i>Содержание учебного материала</i>				
	51 52 53 54	Отделочные полуфабрикаты промышленного производства. Виды, характеристика, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении и оформлении	О-3 стр 145-146	1 1  1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
<b>Тема 2.10.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<i>Содержание учебного материала</i>				
	55 56 57 58	Приготовление и использование начинок и фаршей. Виды, ассортимент, рецептура фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья. Методы приготовления. Органолептические способы определения степени готовности фаршей и начинок. Требования к качеству, условия и сроки хранения, использование фаршей и начинок	О-3 стр 116-121	1 1  1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	<i>Практические занятия</i>				

	59 60	Расчет количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	МУ к ПЗ №3	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	<i>Лабораторные занятия</i>				
	61 62 63 64 65 66	Приготовление отделочных полуфабрикатов	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
<b>Тема 2.11.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	67 68 69 70	Замес и образование теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация и характеристика теста: бездрожжевое и дрожжевое. Способы разрыхления теста, механизм действия разрыхлителей	О-3 стр 150-151	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	71 72 73 74	Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление теста на дрожжах, закваске, безопарным и опарным способом приготовления. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения теста		О-3 стр 151-158	
	<i>Практические занятия</i>				
	75 76	Расчет упека, припека, расхода муки для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	МУ к ПЗ №5	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	77 78	Расчет упека, припека, расхода муки для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба		МУ к ПЗ №6	
	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<b>Тема 2.12.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	79 80 81 82	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Формование, расстойка, выпечка. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка	О-3 стр 158-175	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4

		хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки реализации			
83	Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Ассортимент хлебобулочных изделий: особенности формования и отделки. Оценка качества готовых изделий		О-3 стр	1	
84			175-177	1	
85				1	
86				1	
87	Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Ассортимент хлебобулочных изделий: особенности формования и отделки. Оценка качества готовых изделий		О-3 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
88			177-179	1	
89				1	
90				1	
91				1	
92			1		
93	Изделия из дрожжевого теста жаренные. Характеристика процесса жарки во фритюре. Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления, требования к качеству изделий жареных во фритюре. Блины и оладьи: технологический процесс приготовления, требования к качеству		О-3 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
94			179-184	1	
95				1	
96				1	
97	Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. Оценка качества готовых изделий		Д-2 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
98			188-191	1	
99				1	
100				1	
<i>Практические занятия</i>					
101	Расчет расхода сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба		МУ к ПЗ №7	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
102				1	
103	Расчет расхода сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба		МУ к ПЗ №8	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
104				1	
<i>Лабораторные занятия</i>					
105	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста		МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
106					
107					

	108 109 110				
	111 112 113 114 115 116	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
<b>Тема 2.13.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	117	Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества, количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Оценка качества, условия и сроки хранения	О-3 стр 192-198	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	118			1	
	119			1	
	120			1	
	121			1	
122	1				
<b>Тема 2.14.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевых видов теста	123	Приготовление и оформление изделий из пресного слоеного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из пресного слоеного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации	О-3 стр 247-249	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	124			1	
	125			1	
	126			1	
	127			1	
	128			1	
				1	
<b>2 семестр</b>					
	129	Приготовление и оформление изделий из песочного и пресного сдобного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из песочного и пресного сдобного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения	О-3 стр 218-228 199-206	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	130			1	
	131			1	
	132			1	



		степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения реализации				
133	134	135	136	О-3 стр 207-213	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
137	138	139	140	О-3 стр 232-247	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
141	142	143	144	О-3 стр 213-218/ 228-232	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
<i>Практические занятия</i>						
145	146	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из различных видов теста		МУ к ПЗ №9	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
					1	
147	148	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из различных видов теста		МУ к ПЗ №10	1	
					1	
<i>Лабораторные занятия</i>						

	149 150 151 152 153 154	Приготовление и оформление изделий из пресного слоеного теста	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	155 156 157 158 159 160	Приготовление и оформление изделий из песочного и пресного сдобного теста	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	161 162 163 164 165 166	Приготовление и оформление изделий из пряничного теста	МУ к ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	167 168 169 170 171 172	Приготовление и оформление изделий из бисквитного и заварного теста	МУ к ЛЗ №6	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	173 174 175 176 177 178	Приготовление и оформление изделий из воздушного и миндального теста	МУ к ЛЗ №7	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
<b>Тема 2.15.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
Приготовление и оформление пирожных	179 180	Приготовление и оформление пирожных. Классификация и характеристика пирожных. Основные процессы приготовления	О-3 стр 273-280	1 1	ОК 01-07, ОК 09

	181	пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации		1	ПК 8.2-8.4
	182			1	
	183	Приготовление и оформление пирожных из различных видов теста. Ассортимент, рецептура, виды пирожных. Технологический процесс приготовления пирожных в зависимости от применяемых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству пирожных	О-3 стр 292-306	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	184			1	
	185		1		
	186		1		
	187	Приготовление и оформление пирожных из различных видов теста. Ассортимент, рецептура, виды пирожных. Технологический процесс приготовления пирожных в зависимости от применяемых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству пирожных	О-3 стр 308-319	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	188			1	
	189		1		
	190		1		
	191		1		
	192		1		
<i>Лабораторные занятия</i>					
	193	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	МУ к ЛЗ №8	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	194				
	195				
	196				
	197				
	198				
<i>Содержание учебного материала</i>					
<b>Тема 2.16.</b> Приготовление и оформление тортов	199	Приготовление и оформление тортов. Классификация, характеристика, виды тортов. Технологический процесс приготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации	О-3 стр 273-292	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	200			1	
	201		1		
	202		1		
	203	Приготовление и оформление тортов. Ассортимент, рецептура, виды тортов. Технологический процесс приготовления тортов в зависимости от выпеченных и отделочных полуфабрикатов	О-3 стр 292-303	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	204			1	
205	1				
206	1				

	207 208 209 210	Приготовление и оформление тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	О-3 стр 303-308	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		<i>Лабораторные занятия</i>			
	211 212 213 214 215 216	Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	МУ к ЛЗ №9	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		Консультация к экзамену		2	
Промежуточная аттестация		Экзамен		6	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				10	
<b>МДК 07.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					
<i>Самостоятельная работа № 1.</i> Анализ ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инструментов, инвентаря, посуды в различных отделениях кондитерского цеха					
<b>Раздел 2. МДК 07.05.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					
<i>Самостоятельная работа № 2.</i> Самостоятельно изучить и подготовить сообщения на тему: «Сахар и сахаристые вещества в кондитерском производстве»					
<i>Самостоятельная работа № 3.</i> Подготовить компьютерные презентации по темам: - «Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий народов Крыма» - «История возникновения пряников»					
<i>Самостоятельная работа № 4.</i> Выполнить творческие работы: изготовление муляжей и макетов тортов, фотоальбомов с ассортиментом хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
<i>Самостоятельная работа №5.</i> Самостоятельно осуществить поиск новых, необоснованно забытых видов сырья и оригинальных рецептов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий					
<b>Всего</b>				<b>234</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.07</b>				<b>72</b>	
<i>Виды работ</i>					

- Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты
- Проводить текущую уборку 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
- Оценивать наличие, 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
- Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной
- Выбирать, подготавливать дополнительные ингредиенты с учетом их сочетаемости с основным продуктом
- Взвешивать продукты, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
- Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок
- Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
- Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- Консультировать потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии
- Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)
- Выбирать и применять методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
- Приготавливать, оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции
- Выбирать с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда
- Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом использования отделочных полуфабрикатов

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Творчески оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и подготавливать к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</li> <li>- Охлаждать и замораживать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</li> <li>- Хранить свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</li> <li>- Размораживать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- Выбирать, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты</li> <li>- Проводить текущую уборку 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</li> </ul>			
<b>Производственная практика по ПМ 07.</b>		<b>108</b>	
<i>Виды работ</i>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</li> <li>- Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)</li> <li>- Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов</li> <li>- 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</li> <li>- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии</li> <li>- Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> <li>- Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана</li> </ul>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка к презентации отделочных полуфабрикатов для готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода отделочных полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности</li> <li>- Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции</li> <li>- Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана</li> <li>- 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</li> <li>- Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования</li> <li>- Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</li> <li>- Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- 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.)</li> </ul>			
Квалификационный экзамен по модулю		<b>12</b>	
Всего		<b>426</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебный кондитерский цех, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Пекарь», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. [текст непосредственный].

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.А.Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. [текст непосредственный].

2. Бурчакова, И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова – Москва: Издательский центр «Академия», 2018,-384с. [текст непосредственный]

3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – Москва.: «Академия», 2013. – 112 с. [текст непосредственный].

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: рекомендовано ФГУ «ФИРО». – 12-е изд., стер. Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.

5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. [текст непосредственный].

6. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, кондитер). [текст непосредственный].



7. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

8. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: «Академия», 2013. – 304 с. – Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

9. Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник. 2016. – 208 с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 8.1 ОК 01-07, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– адекватно выбирает и осуществляет целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырьё, материалы;</li> <li>– соответствует содержанию рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременно проводит текущую уборку рабочего места кондитера;</li> <li>– правильно выполняет работы по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствует методам мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– с организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствует методам подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирование,</li> <li>– экзамен,</li> <li>– экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</li> <li>– экспертное наблюдение выполнения практических работ,</li> <li>– оценка решения ситуационных задач,</li> <li>– оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций</li> <li>– результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</li> </ul>

	<p>регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильно в соответствии с инструкциями, безопасно подготавливает инструменты;</li> <li>– точно, соответственно заданию рассчитывает потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствует оформлению заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p>ПК 8.2-8.4 ОК 01-07, ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–готавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия:</li> <li>– адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества, точно распознает недоброкачественные продукты;</li> <li>– соответствует потерям при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимально организует процесс приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствует процессам приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректно использует цветные разделочные доски;</li> <li>– раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдает требования 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);</li> <li>– адекватно выбирает и осуществляет целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствует времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствует массе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>– адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>– соответствует внешнему виду готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li><li>– обеспечивает гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li><li>– обеспечивает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li><li>– соответствует текстуре (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li><li>– обеспечивает эстетичность, аккуратность упаковки готовой продукции для отпуска на вынос</li></ul>	
--	---	--