

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня _____ 2024 г.

_____ /_ С.Г. Панферова
« _____ » _____ 2025 г.

_____ /_ С.Г. Панферова /
« _____ » _____ 2026 г.

Программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол № 11 от « 27 » июня 2024 г.
Председатель комиссии _____ /_

Протокол № __, дата « __ » июня 20 г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 20 г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 20 г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол № 6 от « 27 » июня 2024 г.

Протокол № __ от « __ » июня 20 г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20 г.

Составитель(и) (автор):

Матвеева Ольга Борисовна, преподаватель
Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР

Рецензенты:

Внутренний

Внешний

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	17
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практи- ческий опыт	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контролю качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контролю хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты

1.2.3. Перечень личностных результатов

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p align="center">ЛР 2</p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества,</p>	<p align="center">ЛР 3</p>

обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	ЛР 12
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 19
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 288, Из них на освоение МДК – 144

на практики:

- учебную 72

- производственную 72

- количество часов на самостоятельную работу - 10

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			всего, часов	Обучение по МДК, в час.		Учебная	Производственная	
				в т.ч.	лабораторные и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4 ОК1-09 ЛР2-ЛР22	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	52	48	18	-	-	-	4
ПК 1.1-1.4 ОК1-09 ЛР2-ЛР22	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	92	86	22	-	-	-	6
ПК 1.1-1.4 ОК1-09 ЛР2-ЛР22	Учебная и производственная практика	144	-	-	-	72	72	-
	Всего:	288	150	40	-	72	72	10

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		52
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		52
<p>Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность; показатели, их характеризующие. Нормы рационального питания. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей.</p> <p>Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество сырья. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств кулинарной продукции, в том числе готовность к потреблению и безопасность.</p> <p>Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру.</p> <p>Вспомогательные продовольственные товары и пищевые продукты: понятие, назначение, классификация, место в классе продовольственных товаров, сфера применения. Пищевые добавки. Крахмал и крахмалопродукты. Желирующие продукты. Приправы. Поваренная соль. Пищевой уксус и уксусная эссенция.</p> <p>Оценка качества: показатели, дефекты. Новое в ассортименте: ароматизированные уксусы. Прочие приправы: плодоовощные соусы, хрен, горчица, майонез. Общее представление. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.</p> <p>Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе</p> <p>Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическая работа. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней</p>	8
		8
		8

	птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся). Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	10
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	Классификация ассортимента пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и сроки хранения. Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции.	
	Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов. Товарные сорта, принципы их деления. Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, масляной пасты, сыров, молочных консервов по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам. Оценка качества молока и продуктов его переработки.	
	Классификация. Использование яйца и яичепродуктов в общественном питании. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Виды. Назначение. Упаковка и маркировка яиц.	
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
	Практическое занятие. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника без-	2

	опасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание	
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.	16
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке сырья. Классификация способов кулинарной обработки по различным признакам. Классификация отдельных групп по природе действующего начала.	
	Гидромеханические способы обработки: Промывание перемешивание, диспергирование, пенообразование и взбивание, осаждение /отстаивание/, фильтрование. Сущность, назначение, характеристика. Химические и биохимические способы обработки: сульфитация, маринование, ферментация, воздействие разрыхлителями и др. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
Лабораторная работа. Механические способы обработки: измельчение /нарезка, шинковка/, протираание, очистка, формование, смешивание, сортирование, калибрование, просеивание; фарширование, рыхление, шпигование, панирование, прессование. Сущность, назначение, характеристика.	2	
Лабораторная работа. Термические способы обработки: тепловые, охлаждение, замораживание. Сущность, назначение, характеристика. Тепловая обработка: назначение. Способы нагрева. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика, сущность, влияние на качество готовой продукции. Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: 1. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологического оборудования.	4	

2.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.	
	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	36
	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	92
Тема 2.1	Содержание	
Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	10
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи..	
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи..	
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	
Тема 2.2.	Содержание	8
Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы.	
	Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	
	Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения	

	обработанного сырья.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Лабораторная работа. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.	2
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание	10
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных	
	Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.	2
Лабораторная работа. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.	2	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	10
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.	
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	
	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.	
Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-		

	гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	4
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание	10
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	
	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.	
	Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	
	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	14
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Харак-	

	<p>теристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов</p>	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	4
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	Содержание	
	<p>Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность.</p> <p>Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Лабораторная работа. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке.	2
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	
	<p>Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы</p> <p>Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		6

<ol style="list-style-type: none"> 1. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 2. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 3. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 4. Подготовка словаря иностранных терминов 	
<p>Учебная практика по ПМ.01 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. 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. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 	72

<ol style="list-style-type: none"> 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного 	<p>72</p>

ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	
Всего	288

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,

рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;

- доска ученическая;

- ноутбук с доступом к сети Интернет;

- мультимедийный проектор экран,

- овощерезка;

- набор ножей для овощерезки;

- микроволновая печь;

- мясорубка;

- холодильник,

- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, универсальные, подставка для ножей, ножницы, терки, дуршлаг;

- совки для сыпучих, набор мерных ложек, поднос;

- гастрожесткости, кастрюли, сковороды, миски;

- сотейники, молоток для отбивания (тяпка);

- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;

- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;

- раздаточный дидактический материал и др

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Оснащенные баз практики

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

Основные 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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпрод-информ,2016. – 615 с.
3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540715> (дата обращения: 25.03.2024).
4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538620> (дата обращения: 25.03.2024).
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // образо-

- вательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 22.03.2024).
6. Пасько, О. В. | Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538580> (дата обращения: 25.03.2024)
 7. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539167> (дата обращения: 25.03.2024).
 8. Пасько, О. В. | Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538610> (дата обращения: 25.03.2024).
 9. Мясо и мясные продукты, птица и яйцепродукты в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 166 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14479-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544366> (дата обращения: 25.03.2024)
 10. Цикин, С. С. | Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для вузов / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 149 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14006-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543822> (дата обращения: 25.03.2024)
 11. Рыба, рыбные и другие продукты моря в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 281 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16980-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532139> (дата обращения: 25.03.2024)
 12. Ким, И. Н. | Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538525> (дата обращения: 25.03.2024)
 13. Овощи, картофель, плоды, ягоды и грибы в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 142 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14478-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544365> (дата обращения: 25.03.2024)
 14. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538084> (дата обращения: 25.03.2024).

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538547> (дата обращения: 25.03.2024).

2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надькота. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540865> (дата обращения: 25.03.2024)

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

4. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 64 с.

3.2.2. Электронные издания:

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

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

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

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

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

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

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

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

13. <http://www.pitportal.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин учебного плана:

Основы философии
История
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Физическая культура
Психология общения
Русский язык и культура речи
Химия
Экологические основы природопользования
Микробиология, физиология, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю. Предусматривается шестидневная учебная неделя.

Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа).

Учебная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля рассредоточенно при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом. Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом.

Объем времени, отведенный на консультации, используется на индивидуальные и групповые консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГАПОУ СО «ХАК», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников ГАПОУ СО «ХАК» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций

3. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</p> <ul style="list-style-type: none"> – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производ-

–	соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	ственной практикам
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)</p>	

	<p>дегустиация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; – оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; – точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обра- 	

	<ul style="list-style-type: none"> – ботке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;	

<p>развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>понимание значимости своей профессии и осознание значимости профессиональной деятельности по специальности применение стандартов антикоррупционного поведения и понимание последствий его нарушения</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

–		
<p>ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p>Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций</p>	<p>Наблюдение в процессе практических занятий</p> <p>Оценка решений ситуационных задач</p> <p>Экспертная оценка аудиторной и</p>
<p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>внеаудиторной работы,</p> <p>дифф зачет</p> <p>экзамен (квалификационный)</p>
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа</p>	<p>Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа</p>	

России		
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	Принимание семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	Рациональность выбора адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 19 Умение реализовать лидерские качества на производстве	Проявление лидерских качеств на практических занятиях	
ЛР 20 Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности	
ЛР 21 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22 Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств	

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

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня _____ 2024 г.

_____ / С.Г. Панферова /
« _____ » _____ 2025 г.

_____ /С.Г. Панферова/
« _____ » _____ 2026 г.

Программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО.)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол № 11 от « 27 » июня _____ 2024 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № __, дата « __ » июня _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол № 6 от « 27 » июня _____ 2024 г.

Протокол № __ от « __ » июня _____ 20__ г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20__ г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20__ г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20__ г.

.

Составитель(и) (автор):

Матвеева Ольга Борисовна, преподаватель
ГАПОУ СО «ХАК»
Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	29
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции: 1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практически и опыт	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
знания	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.2.3. Перечень личностных результатов

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и	ЛР 2

участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, от-личающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	ЛР 12
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 19
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля Всего часов – 468 часов, из них на освоение МДК – 252, их них: самостоятельная работа -10ч., выполнение курсовой работы – 16 ч., на практики: учебную 72, производственную 144 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ¹
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8 ОК, ЛР2-ЛР22	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	54	50	18	-	-	-	4
ПК 2.1.-2.8, ЛР2-ЛР22	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	204	192	76	16	-	-	12
ПК 2.1-2.8, ЛР2-ЛР22	Учебная и производственная практика	216				72	144	-
	Всего:	474	248		16	72	144	16

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

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		54
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		54
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и	Содержание Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.	14

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

	питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Расчет выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012) Расчет отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания)	8
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Содержание	7
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов.	
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
Практическое занятие. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	4	
Дифференцированный зачет		1
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		4
1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).		
2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных		

видов горячей кулинарной продукции.		
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		204
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		204
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание	20
	Классификация и ассортимент , пищевая ценность, требования к качеству сложных горячих супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении. Температурный режим хранения сложных горячих супов., температура подачи. Требования к качеству сложных горячих супов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
	Заправочные супы. Технология и режимы приготовления: щи из квашенной капусты с осетриной, свежие щи с белыми грибами; борщ с хреном, флотский, сибирский; рассольник с гречневой крупой, грибной; солянка рыбная из лосося, грибная, мясная; супы картофельные с овощами и крупами: суп деревенский, суп картофельный с фрикадельками, суп из овощей, суп гороховый; супы с крупами и макаронными изделиями: суп-харчо, суп-лапша домашняя. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	
	Супы-пюре, кремы. Технология и режимы приготовления: суп-пюре из разных овощей, птицы, кролика, печени; супы кремы: чесночный с шафраном, из шампиньонов, морковный с индейкой, сырный с зеленью. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	
	Прозрачные супы. Технология и режимы приготовления: уха наваристая, с расстегаями и кулебякой, куриный бульон с лапшой, бульон с запеченным рисом, бульон с яйцом, пирожками, фрикадельками, пельменями. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи	
Национальные супы. Технология и режимы приготовления: суп гаспачо, кеспе, суп рыбный по-баденски, суп из нута и листовой свеклы, суп из рубца, суп с печеночными кнедликами. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты		

	оформления, температура подачи.	
	Гарниры к супам: домашняя лапша, запеченный рис, фрикадельки, пельмени, пирожки и пироги, расстегаи, кулебяки. Сочетаемость с супами. Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	14

	<p>Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов 	
	<p>Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.</p>	
	<p>Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	8
	<p>Практическая работа. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу сложных горячих соусов: красных основных и производных, белых основных и производных, грибных, молочных, сметанных. Сроки хранения готовой продукции. Оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление. Подача.</p>	4
	<p>Практическая работа. Составление технико-технологических карт на новые рецептуры сложных горячих соусов</p>	4
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание Ассортимент традиционных овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, пряные, плодовые, томатные, бобовые, зерновые, десертные) и их товароведная характеристика. Органолептический способ оценки годности традиционных видов овощей и сыра: внешний вид, запах, вкус, наличие посторонних примесей. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря (ножи, инструменты для фигурной нарезки овощей), используемых при</p>	18

	<p>обработке овощей. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Техника первичной кулинарной обработки. Подготовка овощей для формовки: корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей (сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка). Форма нарезки: простые (соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики, дольки, кольца, мелкие и крупные шпалки), сложные (звездочки, гребешки, бочоночки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружка). Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и их использование. Полуфабрикаты из овощей (картофель очищенный, морковь очищенная, свекла очищенная, лук очищенный, белокочанная капуста очищенная). Сроки хранения. Варианты сочетания овощей, грибов с другими ингредиентами и пряностями, приправами Организации производства сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	
	<p>Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.</p>	
	<p>Сложные горячие блюда, гарниры из вареных, припущенных овощей. Отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке. Пюре из моркови, свеклы. Капуста отварная с маслом или соусом. Зеленый горошек отварной. Спаржа отварная. Морковь припущенная. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе. Капуста белокочанная с соусом. Овощи припущенные в молочном соусе. Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, гарниров из варенных, припущенных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.</p>	
	<p>Сложные горячие блюда, гарниры из жареных, тушеных овощей. Картофель жареный. Лук фри. Кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные. Котлеты морковные. Котлеты свекольные. Шницель из капусты. Оладьи из тыквы. Котлеты картофельные. Зразы картофельные. Крокеты картофельные. Капуста тушеная. Рагу из овощей. Свекла тушеная в сметане или соусе. Морковь тушеная с рисом и черносливом. Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, гарниров из жареных, тушеных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения.</p>	

	Температура подачи.	
	Сложные горячие блюда из запеченных овощей и полуфабрикатов. Картофельная запеканка. Рулет картофельный. Капуста запеченная под соусом. Солянка овощная. Голубцы овощные. Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из запеченных овощей и полуфабрикатов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.	
	Сложные горячие блюда и гарниры из грибов и сыра. Грибы в сметанном соусе, грибы фаршированные, грибы запеченные в сливочном соусе, сыр с творогом, суп-сырный, сыр с фруктами в винном соусе. Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Оценка качества сырья и готовой продукции. Варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд и гарниров из грибов.. Сроки хранения. Оформление. Подача.	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соуса, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическая работа Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных горячих блюд: отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке. Пюре из моркови, свеклы. Капуста отварная с маслом или соусом. Зеленый горошек отварной. Спаржа отварная. Морковь припущенная. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе. Капуста белокочанная с соусом. Овощи припущенные в молочном соусе.	4
	Практическая работа Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу котлет морковных, картофельных, свекольных, шницеля из капусты. оладьи из тыквы, зраз картофельных, картофельная запеканка, рулет картофельный.	4

	Практическая работа Составление технологических карт по приготовлению национальных супов. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: Грибы в сметанном соус, грибы фаршированные, грибы запеченные в сливочном соусе, сыр с творогом, суп-сырный, сыр с фруктами в винном соусе	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание	6
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	6
	Тематика практических, лабораторных занятий	6
Практическое занятие. Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка	4	

	стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание	
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренек, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	6
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	Тематика практических, лабораторных занятий	6
Практическое занятие. Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц,	4	

	<p>творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	
<p>Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом</p> <p>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковородке, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного</p>	<p>10</p>

	сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	Тематика практических, лабораторных занятий	18
	Практическое занятие. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2
	Практическое занятие. Составление технологических карт по приготовлению рыбы отварной, припущенной и нерыбных морепродуктов. Рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению.	6
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению рыбы и нерыбных морепродуктов жареных и запеченных. -Жаренных: основным способом, во фритюре (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом, рыба тесте жареная, зразы донские, филе морского гребешка, жареные во фритюре); -запеченной: на противнях, порционных сковородах, блюдах, раковинах (рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде; креветки, запеченные под сметанным соусом.	6
	Лабораторная работа. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного	Содержание	20
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	
	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с	

ассортимента	<p>процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой</p>	
	<p>Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	
	<p>Сложные горячие блюда из отварного мяса и мясных продуктов. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления мяса отварного: мясо отварное, окорок, корейка отварная; мясных продуктов: сосиски, сардельки отварные. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Сложные горячие блюда из жареного мяса крупным куском. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд жареных над углями, электрогриле, крупным куском: ростбиф, баранина жареная, свинина жареная. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.</p>	
<p>Сложные горячие блюда из жареного мяса порционными и мелкими кусками. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд жареных основным способом, над углями, электрогриле: -порционными кусками: бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп, шашлык по –карски, ромштекс, шницель;</p>		

	<p>- мелкими кусками: бефстроганов, поджарка, шашлык из говядины, шашлык по- кавказки Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Сложные горячие блюда из тушеного и запеченного мяса. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Подбор производственного инвентаря и оборудования, инструментов, посуды. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд: - тушеных крупными, мелкими , порционными кусками: мясо тушенное, мясо шпигованное, гуляш, азу, рагу из баранины и свинины, плов из баранины и свинины; - запеченных крупными, мелкими, порционными кусками: запеканка картофельная с мясом , макаронник с мясом, голубцы с мясом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковороде. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Сложные горячие блюда из натуральной рубки и котлетной массы. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд из натуральной рубки и котлетной массы основным способом, над углями: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб, котлеты, биточки, тефтели, рулет с макаронами, зразы. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Сложные горячие блюда из субпродуктов. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд из субпродуктов основным способом: язык отварной, мозги отварные, почки по- русски, печень жареная порционным куском, печень по- строгановски, сердце, лёгкое в соусе (гуляш). Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование,</p>	

	приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий	6
	Практическое занятие 17. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	6

	<p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
	<p>Тематика практических и лабораторных занятий</p>	<p>10</p>
	<p>Практическое занятие. Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>4</p>
	<p>Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	<p>6</p>
<p>Курсовая работа</p>		<p>16</p>
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе Тематика занятий: 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</p>		<p>16</p>

<p>5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p> <p>6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.</p> <p>7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.</p>	
<p>Тематика курсовой работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 	

<p>19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</p> <p>20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</p> <p>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</p> <p>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</p> <p>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>	
<p>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы</p>	12
<p>Виды работ:</p>	
<p>Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p>	
<p>Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;</p>	
<p>Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья</p>	
<p>Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,</p>	
<p>Разработка начальных вариантов рецептур блюд</p>	

Провести практические проработки	
Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,	
. Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.	
Разработка компьютерной презентации	
Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	72

<ol style="list-style-type: none"> 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	
<p>Производственная практика по ПМ. 02 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 	144

<ol style="list-style-type: none"> 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	
Всего	474

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,

рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;
- доска ученическая;
- ноутбук с доступом к сети Интернет;
- мультимедийный проектор экран,
- овощерезка;
- набор ножей для овощерезки;
- микроволновая печь;
- мясорубка;
- холодильник,
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, универсальные, подставка для ножей, ножницы, терки, дуршлаг;
- совки для сыпучих, набор мерных ложек, поднос;
- кастрюли, сковороды, миски;
- сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;
- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- раздаточный дидактический материал и др

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оснащенные баз практики

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф

Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

Основные 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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ,2016. – 615 с.
3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540715> (дата обращения: 25.03.2024).
4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва :

- Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538620> (дата обращения: 25.03.2024).
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 22.03.2024).
 6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538580> (дата обращения: 25.03.2024)
 7. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539167> (дата обращения: 25.03.2024).
 8. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538610> (дата обращения: 25.03.2024).
 9. Мясо и мясные продукты, птица и яйцопродукты в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 166 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14479-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544366> (дата обращения: 25.03.2024)
 10. Цикин, С. С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для вузов / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 149 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14006-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543822> (дата обращения: 25.03.2024)
 11. Рыба, рыбные и другие продукты моря в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 281 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16980-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532139> (дата обращения: 25.03.2024)
 12. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538525> (дата обращения: 25.03.2024)

13. Овощи, картофель, плоды, ягоды и грибы в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 142 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14478-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544365> (дата обращения: 25.03.2024)
14. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538084> (дата обращения: 25.03.2024).

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538547> (дата обращения: 25.03.2024).
2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540865> (дата обращения: 25.03.2024)
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
4. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 64 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
 8. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
 10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
 11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
 12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
 13. <http://www.pitportal.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин учебного плана:

Основы философии
История
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Физическая культура
Психология общения
Русский язык и культура речи
Химия
Экологические основы природопользования
Микробиология, физиология, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю. Предусматривается шестидневная учебная неделя.

Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа).

Учебная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля рассредоточенно при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом. Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом.

Объем времени, отведенный на консультации, используется на индивидуальные и групповые консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГАПОУ СО «ХАК», а также лицами, привлекаемыми к

реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников ГАПОУ СО «ХАК» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01-07 ОК 09	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной 	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	--	---

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, 	

	<p>красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; <ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в</p>	<p>Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций</p>	<p>Наблюдение в процессе практических занятий</p> <p>Оценка решений ситуационных задач</p> <p>Экспертная оценка</p> <p>аудиторной и внеаудиторной работы,</p>

<p>деятельности общественных организаций</p>		<p>диф зачет</p>
<p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>экзамен (квалификационный)</p>
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального</p>	
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>Проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	

<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	
<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p>Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	
<p>ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	
<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической</p>	<p>Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры</p>	

культуры		
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	Принимание семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	Рациональность выбора адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 19 Умение реализовать лидерские качества на производстве	Проявление лидерских качеств на практических занятиях	
ЛР 20 Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности	
ЛР 21 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22 Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств	

в, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам		
---	--	--

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
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной
работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня 2024 г.

_____ /С.Г. Панферова
« _____ » _____ 2025 г.

_____ / _____ /
« _____ » _____ 2026 г.

Программа профессионального модуля
разработана в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по специальности **43.02.15**

Поварское и кондитерское дело

(зарегистрирован Министерством юстиции
Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года,
регистрационный № 44828) и на основании
примерной основной образовательной программы
среднего профессионального образования (ПООП
СПО)

ОДОБРЕНО на заседании методической
комиссии

Протокол № 11 от « 27 » июня 2024 г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № __, дата « __ » июня 20 __ г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № __, дата « __ » _____ 20 __ г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № __, дата « __ » _____ 20 __ г.
Председатель комиссии _____ / _____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол № 6 от « 27 » июня 2024 г.

Протокол № __ от « __ » июня 20 __ г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20 __ г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20 __ г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20 __ г.

Составитель(и) (автор):

Матвеева Ольга Борисовна, преподаватель
Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР

Рецензенты:

Внутренний

Внешний

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	22
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Общие компетенции

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

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

3.4	канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.2.3. Перечень личностных результатов

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, от-личающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	ЛР 12
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 19
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 38

из них на освоение МДК – 230,

на практики:

учебную – 36, производственную - 108

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ¹
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			всего, часов	Обучение по МДК, в час.		Практики		
				в т.ч.	Учебная	Производственная		
			лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9 ЛР2-ЛР22	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	84	82	32	-	-	-	2
ПК 3.2.- 3.7 ОК 1-7,9 ЛР2-ЛР22	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	152	148	58		-	-	4
ПК 3.1- 3.7. ЛР2- ЛР22	Учебная и производственная практика	144				36	108	
	Всего:	380	230	90		36	108	6

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

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		84
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		84
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	12
	Организация работы холодного цеха. Технологический цикл обработки сырья для холодных блюд	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	
	Приготовление полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика. Требования к организации рабочих мест. Правила техники безопасности и СанПиНа.	
	Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила получения продуктов. Снятие остатков на рабочем месте	
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	4

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	14
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей. Характеристика, последовательность этапов.	
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной гастрономии. Характеристика, последовательность этапов.	
	Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Характеристика, последовательность этапов.	
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	24
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест.	
	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	
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки,	

подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	
Виды, назначение, торгово-технологического оборудования, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	
Виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	
Характеристика механическое оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
Характеристика оборудования для нарезания хлеба и гастрономических продуктов. Характеристика теплового оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
Способы охлаждения. Температурный режим в холодном цехе.	
Характеристика холодильного оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	
Характеристика технологического оборудования зарубежных производителей для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	28
Практическая работа. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
Практическая работа. Определение качества традиционных видов овощей органолептическим методом.	2
Практическая работа. Определение качества традиционных видов рыбы органолептическим методом Определение качества традиционных видов рыбной гастрономии органолептическим методом	2

	Практическая работа. Определение качества мяса органолептическим методом	2
	Практическая работа. Определение качества традиционных видов мясных продуктов органолептическим методом	2
	Практическая работа. Определение качества традиционных видов сыра органолептическим методом	2
	Практическая работа. Определение отходов при обработке свежих овощей.	2
	Практическая работа. Определение отходов при обработке рыбы (согласно заданного сырья)	2
	Практическая работа. Определение отходов при обработке мяса (согласно заданного сырья)	2
	Практическая работа. Составление технологических карт и схем кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы	2
	Практическая работа. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2
	Практическая работа. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	2
	Практическая работа. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1	
1.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	152

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		152
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	14
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	
	Холодные заправки и соусы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении соусов. Органолептическая проверка качества сырья и их подготовка. Технологический процесс приготовления заправок и соусов: заправка для салатов, заправка горчиная с желтками, заправка сметанная, с зеленью, из томатного сока с чесноком, соус майонез, салатный, горчиный, с хреном и уксусом, столовая горчица. Требования к качеству, условия хранения. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных заправок и соусов. Правила проведения бракеража.	
	Сложные холодные соусы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении сложных холодных соусов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных соусов: соус яблочный с хреном, апельсиновый, соус из брусники и сыра, соус по-киргизки, орехово-чесночный, фруктовый, майонез Скабпутра. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача сложных холодных соусов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных соусов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчиного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре,	

	пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическая работа. Расчёт количества продуктов по сборнику рецептов для приготовления заправок и соусов: заправка для салатов, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная, с зеленью, из томатного сока с чесноком, соус майонез, салатный, горчичный, с хреном и уксусом, столовая горчица.	4
	Практическая работа. Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению сложных холодных соусов.	4
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание	16
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	
	Салаты из сырых овощей. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из сырых овощей. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров, салат из соленых, маринованных огурцов, салат из зеленого лука с яйцом, салат из редиса, салат из белокочанной и краснокочанной капусты, салат из квашенной капусты, салат «Весна», салат «Витаминный».	
	Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов из сырых овощей. Правила проведения бракеража.	
	Салаты из вареных овощей. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из вареных овощей. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей: салат картофельный (его производные) с сельдью, огурцами и капустой, грибами, яблоками, салат из отварных овощей, салат из свеклы с сыром и чесноком. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов из	

	вареных овощей. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	
	Винегреты. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении винегретов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления винегретов: винегрет с сельдью, винегрет с грибами, винегрет с мясом, винегрет с рыбой. Требования к качеству, условия хранения и подача винегретов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых винегретов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила проведения бракеража.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила проведения бракеража.	
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическая работа. Составление технологических карт по приготовлению сложных салатов, из сырых, вареных овощей, винегретов	4
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	4
	Практическая работа. Расчет сырья и составление технологических карт по приготовлению холодные	4

	закуски из овощей, грибов.	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание	20
	Классификация, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	
	Бутерброды закусочные (канапе). Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении закусочных бутербродов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов: канапе с сыром, бужениной, окороком, килька с яйцом, с икрой, валованы с окороком, с семгой или кетой, с курицей. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража	
	Бутерброды открытые. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении открытых бутербродов. Органолептическая проверка качества гастрономических продуктов (масло, сыры, мясные, рыбные продукты, овощи, зелень, хлебобулочные изделия) и их подготовка. Технологический процесс приготовления открытых бутербродов: -простые: с маслом, с икрой, с колбасой, с бужениной. - сложные: с рыбными консервами, оливками, лимоном, с ветчиной, бужениной, ростбифом, со свежими огурцами, помидорами, хреном и майонезом, сельдь, килька, шпроты с яйцом и лимоном. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача открытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых открытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража	
Бутерброды закрытые. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении закрытых бутербродов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления закрытых бутербродов: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых закрытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.		

	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
	<p>Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	12
	<p>Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни</p>	4
	<p>Практическая работа. Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовления бутербродов: -валованы с икрой на 20 порций, -бутерброды с маслом на 10 порций, -бутерброды со шпротами и лимоном на 10 порций, -канапе с бужениной и свежим огурцом на 20 порций.</p>	4
	<p>Практическая работа Составление технологических карт: по приготовлению сложных бутербродов</p>	4

	Практическая работа Расчет сырья для приготовления бутербродов закрытых: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры.	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	20
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	
	Холодные закуски из рыбы и рыбных гастрономических продуктов:. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из раба и рыбных гастрономических продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: маринованная свекла, икра с маслом, икра с лимоном, шпроты, сардины с лимоном, рыба отварная, соус хрен. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	
	Холодные закуски из соленой и маринованной рыбы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из соленой и маринованной рабы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из соленой и маринованной рыбы: сельдь с луком, килька, салака, хамса с луком и маслом, сельдь рубленая, рыба холодного копчения, рыба горячего копчения. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из соленой и маринованной рыбы Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из соленой и маринованной рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетки из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при	

	оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическая работа Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.	4
	Практическая работа Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из соленой и маринованной рыбы.	4
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание	20
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	
	Холодные закуски из мясных продуктов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из мясных продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных закусок из мясных продуктов: колбаса, буженина, окорок, грудинка (порциями), ростбиф с соусом, майонезом с корнионами, птица отварная, соус, майонез, язык отварной, соус хрен. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из мясных продуктов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из мясных	

	<p>продуктов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p>	
	<p>Холодные блюда из мяса и птицы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса и птицы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса и птицы: птица отварная с гарниром, мясо, птица жаренная с гарниром, ассорти мясное, студень мясной, филе птицы под майонезом Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из мяса и птицы. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных блюд из мяса и птицы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.</p>	
	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
	<p>Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом</p>	

	требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	16
	Практическая работа. Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из мясных продуктов	4
	Практическая работа. Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов	4
	Практическая работа. Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению рыбных и мясных салатов	4
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.		
1.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
2.	Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.	
Учебная практика по ПМ.03		36
Виды работ:		
1.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	
2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	
3.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	
4.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
5.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
6.	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.	
7.	Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с	

<p>учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в 	108

<p>соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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>Всего</p>	<p>212</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,
Технологии кулинарного и кондитерского производства,**

рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;

- доска ученическая;

- ноутбук с доступом к сети Интернет;

- мультимедийный проектор экран,

- овощерезка;

- набор ножей для овощерезки;

- микроволновая печь;

- мясорубка;

- холодильник,

- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, универсальные, подставка для ножей, ножницы, терки, дуршлаг;

- совки для сыпучих, набор мерных ложек, поднос;

- гастрожесткости, кастрюли, сковороды, миски;

- сотейники, молоток для отбивания (тяпка);

- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;

- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;

- раздаточный дидактический материал и др

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оснащенные баз практики

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

Основные 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. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ,2016. – 615 с.
3. Антипова, Л. В. | Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540715> (дата обращения: 25.03.2024).
4. Пасько, О. В. | Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538620> (дата обращения: 25.03.2024).
5. Пасько, О. В. | Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-

- е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 22.03.2024).
6. Пасько, О. В. | Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538580> (дата обращения: 25.03.2024)
 7. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539167> (дата обращения: 25.03.2024).
 8. Пасько, О. В. | Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538610> (дата обращения: 25.03.2024).
 9. Мясо и мясные продукты, птица и яйцепродукты в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 166 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14479-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544366> (дата обращения: 25.03.2024)
 10. Цикин, С. С. | Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для вузов / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 149 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14006-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543822> (дата обращения: 25.03.2024)
 11. Рыба, рыбные и другие продукты моря в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 281 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16980-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532139> (дата обращения: 25.03.2024)
 12. Ким, И. Н. | Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538525> (дата обращения: 25.03.2024)
 13. Овощи, картофель, плоды, ягоды и грибы в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 142 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14478-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544365> (дата обращения: 25.03.2024)
 14. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-

534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538084> (дата обращения: 25.03.2024).

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538547> (дата обращения: 25.03.2024).
2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540865> (дата обращения: 25.03.2024).
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
4. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 64 с.

3.2.2. Электронные издания:

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

3.3. Организация образовательного процесса

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин учебного плана:

Основы философии
История
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Физическая культура
Психология общения
Русский язык и культура речи
Химия
Экологические основы природопользования
Микробиология, физиология, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю. Предусматривается шестидневная учебная неделя.

Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа).

Учебная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля рассредоточенно при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом. Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом.

Объем времени, отведенный на консультации, используется на индивидуальные и групповые консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГАПОУ СО «ХАК», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников ГАПОУ СО «ХАК» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и

	<ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	производственной практикам
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную 	

	<p>документацию);</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по

<p>предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>профессиональной терминологии</p>	<p>учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности – 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций	Наблюдение в процессе практических занятий Оценка решений ситуационных задач Экспертная оценка аудиторной и внеаудиторной работы,
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и	Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение	диф зачет экзамен (квалификационный)

предупреждающий социально опасное поведение окружающих	окружающих	
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	

российского государства		
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	Принимание семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	Рациональность выбора адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	

ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 19 Умение реализовать лидерские качества на производстве	Проявление лидерских качеств на практических занятиях	
ЛР 20 Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности	
ЛР 21 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22 Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств	

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**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня _____ 2024 г.

_____ / С.Г. Панферова _/
« _____ » _____ 2025 г.

_____ / С.Г. Панферова _/
« _____ » _____ 2026 г.

Программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15**

Поварское и кондитерское дело

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол № 11 от « 27 » июня _____ 2024 г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата « __ » июня _____ 20 г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 20 г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 20 г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол № 6 от « 27 » июня _____ 2024 г.

Протокол № __ от « __ » июня _____ 20 г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20 г.

Составитель(и) (автор):

Кокнаев Юрий Александрович, преподаватель
ГАПОУ СО «ХАК»

Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	19
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

1.2.3. Перечень личностных результатов

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, от-личающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	ЛР 12
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 19
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 320ч, из них на освоение МДК – 212

на практики: учебную - 36 часов , производственную - 72 часа.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ¹
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, в час.					
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9 ЛР2-22	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	56	50	10	-	-	-	6
ПК 4.2.- 4.3 ОК 1-7,9, ЛР2-22	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	132	128	68	-	-	-	4
ПК 4.4.- 4.6 ОК 1-7,9, ЛР2-22	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	24	20	4	-	-	-	4
ПК 4.1-4.6 ЛР2-ЛР22	Учебная и производственная практика	108				36	72	
	Всего:	320	198	82	-	36	72	14

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

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	12
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных десертов.	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи горячих десертов	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи напитков сложного приготовления	
	Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
Правила адаптации, разработки рецептур напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		
Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4	
Тема 1.2	Содержание	14

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Технологический цикл приготовления холодных десертов. Характеристика, последовательность этапов	
	Технологический цикл приготовления горячих десертов. Характеристика, последовательность этапов.	
	Технологический цикл приготовления напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
	Комбинирование способов приготовления холодных десертов с учетом ассортимента продукции	
	Комбинирование способов приготовления горячих десертов с учетом ассортимента продукции	
	Комбинирование способов приготовления напитков, с учетом ассортимента продукции	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных десертов.	14
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих десертов.	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков сложного ассортимента.	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	Организация хранения, отпуска холодных десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	
	Организация хранения, отпуска горячих десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	
	Организация хранения, отпуска напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1	6	

1.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
2.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
3.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		156
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		156
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание	24
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле)	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.)	
	Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.	
	Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента.	

Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). (ХАССП).	
Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	
Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	34
Практическая работа. Составление ТК по приготовлению фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	2
Составление ТС по приготовлению муссов: клюквенный, апельсиновый, лимонный, яблочный	2
Составление ТК по приготовлению кремов: крем ванильный из сметаны, шоколадный, ореховый, ягодный.	2
Составление КК по приготовлению парфе из красной смородины, с йогуртом и вишней, парфе банановое, марципановое с кремом, белое шоколадное	2
Расчет сырья для приготовления террина	2
Составление ТК по приготовлению щербета	2
Составление ТК и ТС по приготовлению тирамису.	2
Составление ТК и ТС по приготовлению пая	2
Составление ТК и ТС по приготовлению чизкейка шоколадного и клубничного, «Халиф», лимонного с медом	2
Составление ТК по приготовлению бланманже: клубничное, с гранатом. Расчет сырья для приготовления сложного холодного десерта.	2
Составление ТК по приготовлению бланманже: фисташковое, кофейное. Расчет сырья для приготовления сложных холодных десертов	2
Расчет используемого сырья и составление технологической схемы для приготовления холодных десертов - ледяного салата из фруктов.	2
Расчет используемого сырья и составление технологической карты для приготовления холодных десертов - щербета	2
Расчет используемого сырья, составление технологической карты и технологической схемы для приготовления холодных десертов – киселей	2
Расчет используемого сырья, составление технологической карты и технологической схемы для приготовления холодных десертов - компотов	2
Расчет задач по взаимозаменяемости сырья и продуктов, используемые при	2
Составление ТК и ТС по приготовлению киселей.	2

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание	40
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	
	Температурный режим выпечки. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража .	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.	
	Технологический процесс приготовления суфле: ягодное, фруктовое; пудинги: рисовый, сухарный; каша гурьевская (манная с фруктами).	
	Приготовление кексов овощных. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении кексов	
	Технологический процесс приготовления фруктово – овощного кекса, с моцареллой, морковного, капустного, тыквенного.	
	Приготовление снежков из шоколада Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении снежков	
	Приготовление фондю. Технологический процесс приготовления: фондю: швейцарское с фруктами, бургундское, шоколадное амстердамское, хлебное, мятно -шоколадное, королевское мокко, из абрикосов и фиников	
	Приготовление десерта фламбе. Технологический процесс приготовления фламбе:«Банан с корицей», «Лебеди», «Сливы фламбе».	
	Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих сладких блюд: воздушного пирога, пудинга сахарного, кекса с глазурью.	
Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих соусов (сабайон шоколадный) и		

начинок (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов	
Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих сладких блюд: гренки с плодами и ягодами, яблоки печеные, яблоки в тесте жареные	
Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации	
Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача	
Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.	
Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	
Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	34
Практическая работа. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций горячих десертов с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов	2
Практическая работа Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов по приготовлению каши гурьевской (манная с фруктами)	2
Практическая работа Составление ТС по приготовлению и оформлению суфле: ягодное, фруктовое; пудинги: рисовый, сухарный	2
Практическая работа Составление КК по приготовлению и оформлению фруктово – овощного кекса, с моцареллой, морковного, капустного, тыквенного	2
Практическая работа Решение ситуационных задач: расчет сырья для приготовления овощных кексов по сборнику рецептур	2
Практическая работа Составление ТС по приготовлению и оформлению снежков: шоколадно - апельсиновых, из белого шоколада, антреме шоколадное.	2
Практическая работа Расчет количества сырья для приготовления фондю: швейцарское с фруктами, бургундское, шоколадное амстердамское, хлебное, мятно-шоколадное, королевское мокко, из абрикосов и фиников	2
Практическая работа. Расчет количества сырья для приготовления фламбе: «Банан с корицей»	2
Практическая работа Составление ТК и схем по приготовлению фруктовых, ягодных и шоколадных салатов	2
Практическая работа Составление ТК по приготовлению парфе: из красной смородины, с йогуртом и	2

	вишней, банановое, марципановое с кремом, белое шоколадное	
	Практическая работа Составление ТК по приготовлению кремов: крем ванильный из сметаны, шоколадный, ореховый, ягодный	2
	Практическая работа Расчет сырья для приготовления террина и щербета. Составление ТК и КК	2
	Практическая работа Расчет сырья для приготовления пая и тирамису. Составление ТК и ТС	2
	Практическая работа Составление ТК по приготовлению чизкейка: шоколадный, клубничный «Халиф» и лимонный с медом.	2
	Практическая работа Составление ТК по приготовлению бланманже: фисташковое, кофейное, клубничное, с гранатом. Расчет сырья для приготовления холодных десертов	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	2
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2	
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
4.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	4
5.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
6.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
	8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	12
	МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	12
Тема 3.1	Содержание	
Приготовление,	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного	

подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	6
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	8
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа	

	обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа . Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	4
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.	
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
4.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.	
5.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
6.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8.	Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.	
9.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
	Учебная практика по ПМ.04	-4
	Виды работ:	
1.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	
2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
3.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	
4.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
		36

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря

в соответствии со стандартами чистоты	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	72
Всего	320

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,

Технологии кулинарного и кондитерского производства,

рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;

- доска ученическая;

- ноутбук с доступом к сети Интернет;

- мультимедийный проектор экран,

- овощерезка;

- набор ножей для овощерезки;

- микроволновая печь;

- мясорубка;

- холодильник,

- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, универсальные, подставка для ножей, ножницы, терки, дуршлаг;

- совки для сыпучих, набор мерных ложек, поднос;

- гастроёмкости, кастрюли, сковороды, миски;

- сотейники, молоток для отбивания (тяпка);

- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;

- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;

- раздаточный дидактический материал и др

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оснащенные баз практики

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая

Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ,2016. – 615 с.
3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540715> (дата обращения: 25.03.2024).
4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Профессиональное образование). —

- ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538620> (дата обращения: 25.03.2024).
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 22.03.2024).
 6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538580> (дата обращения: 25.03.2024)
 7. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539167> (дата обращения: 25.03.2024).
 8. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538610> (дата обращения: 25.03.2024).
 9. Мясо и мясные продукты, птица и яйцепродукты в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 166 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14479-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544366> (дата обращения: 25.03.2024)
 10. Цикин, С. С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для вузов / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 149 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14006-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543822> (дата обращения: 25.03.2024)
 11. Рыба, рыбные и другие продукты моря в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 281 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16980-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532139> (дата обращения: 25.03.2024)
 12. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538525> (дата обращения: 25.03.2024)
 13. Овощи, картофель, плоды, ягоды и грибы в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва :

Издательство Юрайт, 2024. — 142 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14478-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544365> (дата обращения: 25.03.2024)

14. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538084> (дата обращения: 25.03.2024).

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538547> (дата обращения: 25.03.2024).
2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540865> (дата обращения: 25.03.2024)
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
4. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 64 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
13. <http://www.pitportal.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин учебного плана:

Основы философии
История
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Физическая культура
Психология общения
Русский язык и культура речи
Химия
Экологические основы природопользования
Микробиология, физиология, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю. Предусматривается шестидневная учебная неделя.

Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа).

Учебная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля рассредоточено при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом. Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом.

Объем времени, отведенный на консультации, используется на индивидуальные и групповые консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГБПОУ СО «ХАК», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых

связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников ГБПОУ СО «ХАК» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и

<ul style="list-style-type: none"> – – – 	<p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>производственной практикам</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</p>	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: – оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; – оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; – точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной 	

<ul style="list-style-type: none"> – 	<p>документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – – – – – – – 	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – – 	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной</p>	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по</p>

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	профессиональной терминологии	учебной и производственной практикам
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде –	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	понимание значимости своей профессии и осознание значимости профессиональной деятельности по специальности применение стандартов антикоррупционного поведения и понимание последствий его нарушения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	

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

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций	Наблюдение в процессе практических занятий Оценка решений ситуационных задач Экспертная оценка аудиторной и внеаудиторной работы,
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	диф зачет экзамен (квалификационный)
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в	

ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятие традиционных ценностей многонационального	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа	Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от	

жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	Принимание семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	Рациональность выбора адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	

ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 19 Умение реализовать лидерские качества на производстве	Проявление лидерских качеств на практических занятиях	
ЛР 20 Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности	
ЛР 21 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22 Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств	

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

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова

« 27 » июня 2024 г.

_____/_____/

« _____ » _____ 2025 г.

_____/_____/

« _____ » _____ 2026 г.

Программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15**

Поварское и кондитерское дело

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол № 11 от « 27 » июня 2024 г.

Председатель комиссии _____/_____

Протокол № __, дата « __ » июня 20 г.

Председатель комиссии _____/_____

Протокол № __, дата « __ » _____ 20 г.

Председатель комиссии _____/_____

Протокол № __, дата « __ » _____ 20 г.

Председатель комиссии _____/_____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол № 6 от « 27 » июня 2024 г.

Протокол № __ от « __ » июня 20 г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20 г.

.

Составитель(и) (автор):

Матвеева Ольга Борисовна, преподаватель
ГАПОУ СО «ХАК»

Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

Рецензенты:

Внутренний

Внешний

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	21
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,</p>

	<p>формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

1.2.3. Перечень личностных результатов

<p>Личностные результаты</p> <p>реализации программы воспитания</p> <p><i>(дескрипторы)</i></p>	<p>Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p>ЛР 2</p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>ЛР 3</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>ЛР 4</p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине,</p>	<p>ЛР 5</p>

принятию традиционных ценностей многонационального народа России	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	ЛР 12
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 19
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 406

Из них на освоение МДК – 226 часов, из них

на лабораторно-практические занятия-72 часа

на самостоятельную работу -10 часов

учебную практику -72 часа

производственную практику -108 часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1.-5.5 ОК, ЛР2-22	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	56	56	12	-		-	
ПК 5.1., 5.6 ЛР2-22	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	170	160	60				10
ПК 5.1-5.5 ЛР2-ЛР22	Учебная и производственная практика	180				72	108	
	Всего:	406	216	72	*	72	108	10

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		32
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	16
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4
	Практическое занятие. Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	4
Тема 1.2. Характеристика процессов	Содержание Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6

приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	Требования к организации рабочих мест.	12
	Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	
	Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	10
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	

	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		170
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		170
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	14
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	
Тематика практических занятий и лабораторных работ		2
Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов		1

	<p>Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика</p>	1
<p>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p>	<p>Содержание</p>	20
	<p>Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	
	<p>Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения</p>	
	<p>Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	
	<p>Приготовление теста для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Классификация теста. Способы разрыхления. Рецептура. Подготовка основного и дополнительного сырья. Способы замеса дрожжевого теста (безопарное, опарное) для сложных хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при замесе теста. Контроль качества и безопасности теста. Виды технологического оборудования при замесе теста. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Ассортимент. Правила выбора основного сырья при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных изделий (сдоба «Выборгская», булочка «Веснушка», ватрушка сдобная с творогом, плюшка московская, булочка сдобная, крендель выборгский, булочка гражданская, булочка сдобная с помадой, бриоши, расстегаи, пирог «Невский»). Способы отделки и варианты оформления. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража</p>	
<p>Приготовление праздничного хлеба. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления праздничного хлеба. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления праздничного хлеба (Калач Саратовский, Каравайчик «Серпуховский», Крендель сдобный «Юбилейный», Калач «Свадебный», Кулич пасхальный). Контроль качества и безопасности праздничного хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления праздничного хлеба. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования</p>		

	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	20
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	Расчет упека сдобных изделиях из дрожжевого теста	2
	Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Определение качества клейковины и влажности муки	2
	Расчет количества воды на замес теста на 100 кг муки	2
	Расчет упека сдобных изделиях из дрожжевого теста.	2
	Расчет упека праздничного хлеба Расчет усушки булки московской.	4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание Ассортимент и пищевая ценность сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов. Значение и пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья Бисквитный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления бисквитного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности бисквитного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования Песочный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления песочного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности песочного полуфабриката.	34

	<p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Слоеный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоеного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности слоеного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования</p>	
	<p>Заварной полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности заварного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования</p>	
	<p>Воздушный и воздушно-ореховый полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушного и воздушно-орехового полуфабрикатов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности воздушного и воздушно-орехового полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Миндальный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления миндального полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности миндального полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Вафельный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления вафельного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности вафельного полуфабриката.</p>	

	<p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Крошковый полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления крошкового полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности крошкового полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Печенье. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления печенья. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления печенья (песочно-выемное, песочно-отсадочное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное). Контроль качества и безопасности печенья. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления печенья. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Пряники, коврижки. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления пряников, коврижек. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления пряников, коврижек (пряники: глазированные, медовые, овальные, тульские; коврижки: медовая, южная, медовая с начинкой). Контроль качества и безопасности пряников, коврижек. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Кексы. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления кексов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления кексов (на основе химических и биологических разрыхлителей). Контроль качества и безопасности кексов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления кексов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон»,</p>	

	<p>тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p>	
	<p>Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.</p>	
	<p>Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	22
	<p>Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых</p>	12
	<p>Органолептическая оценка качества отделочных и выпеченных полуфабрикатов для приготовления сложных кондитерских изделий</p>	2
	<p>Расчет количества сырья и выхода готовых отделочных полуфабрикатов</p>	4
	<p>Расчет количества сырья и выхода готовых выпеченных полуфабрикатов</p>	
	<p>Расчет количества сырья и выхода готовых печенья, пряников, коврижек</p>	2
	<p>Расчет количества сырья и выхода готовых кексов</p>	2
<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	32
	<p>Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.</p>	
	<p>Бисквитные пирожные. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления бисквитных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных (нарезные, штучные). Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных. Способы отделки и варианты оформления бисквитных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования</p>	
	<p>Песочные пирожные.</p>	

	<p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления песочных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов.</p> <p>Технологический процесс приготовления песочных пирожных (нарезные, штучные). Контроль качества и безопасности песочных пирожных. Способы отделки и варианты оформления песочных пирожных.</p> <p>Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Слоеное пирожное.</p> <p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоеных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов.</p> <p>Технологический процесс приготовления слоеных пирожных (нарезные, штучные). Контроль качества и безопасности слоеных пирожных. Способы отделки и варианты оформления слоеных пирожных.</p> <p>Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Заварные пирожные.</p> <p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов.</p> <p>Технологический процесс приготовления заварных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных пирожных. Способы отделки и варианты оформления заварных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Воздушные и воздушно-ореховые пирожные.</p> <p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов.</p> <p>Технологический процесс приготовления воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Контроль качества и безопасности воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Способы отделки и варианты оформления воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Миндальные пирожные.</p> <p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления миндальных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов.</p> <p>Технологический процесс приготовления миндальных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных пирожных. Способы отделки и варианты оформления миндальных пирожных.</p> <p>Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	

	<p>Бисквитные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных бисквитных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных бисквитных тортов . Контроль качества и безопасности праздничных бисквитных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных бисквитных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Песочные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных песочных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных песочных тортов . Контроль качества и безопасности праздничных песочных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных песочных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Слоеные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных слоеных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных слоеных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных слоеных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных слоеных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Воздушные и воздушно-ореховые торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов . Контроль качества и безопасности праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p>Миндальные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных миндальных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества</p>	

	основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных миндальных тортов . Контроль качества и безопасности праздничных миндальных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных миндальных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	
	Комбинированные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных комбинированных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных комбинированных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных комбинированных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных комбинированных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	16
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	Расчет рабочей рецептуры на 50 шт. мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного, песочного, заварного, слоеного, миндального теста.	2
	Расчет рабочей рецептуры на 2 кг. бисквитных тортов	2
	Расчет рабочей рецептуры на 2 кг. слоеного торта	2
	Расчет рабочей рецептуры на 5 кг. песочного торта	2
	Расчет рабочей рецептуры на 4 кг. комбинированного торта	2
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.	
1.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	10
2.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
3.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
	Учебная практика по ПМ.05 Виды работ:	72
1.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами

108

<p>организации питания – базы практики.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	
<p>Всего</p>	<p>406</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,

Технологии кулинарного и кондитерского производства,

рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;

- доска ученическая;

- ноутбук с доступом к сети Интернет;

- мультимедийный проектор экран,

- овощерезка;

- набор ножей для овощерезки;

- микроволновая печь;

- мясорубка;

- холодильник,

- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, универсальные, подставка для ножей, ножницы, терки, дуршлаг;

- совки для сыпучих, набор мерных ложек, поднос;

- гастрожесткости, кастрюли, сковороды, миски;

- сотейники, молоток для отбивания (тяпка);

- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;

- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;

- раздаточный дидактический материал и др

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оснащенные баз практики

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

4. 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].
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ,2016. – 615 с.
6. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540715> (дата обращения: 25.03.2024).
7. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538620> (дата обращения: 25.03.2024).
8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. —

- (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 22.03.2024).
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538580> (дата обращения: 25.03.2024)
 10. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539167> (дата обращения: 25.03.2024).
 11. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538610> (дата обращения: 25.03.2024).
 12. Мясо и мясные продукты, птица и яйцопродукты в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 166 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14479-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544366> (дата обращения: 25.03.2024)
 13. Цикин, С. С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для вузов / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 149 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14006-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543822> (дата обращения: 25.03.2024)
 14. Рыба, рыбные и другие продукты моря в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 281 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16980-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532139> (дата обращения: 25.03.2024)
 15. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538525> (дата обращения: 25.03.2024)
 16. Овощи, картофель, плоды, ягоды и грибы в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 142 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14478-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544365> (дата обращения: 25.03.2024)
 17. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538084> (дата обращения: 25.03.2024).

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538547> (дата обращения: 25.03.2024).
2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540865> (дата обращения: 25.03.2024)
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
4. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 64 с.

3.2.2. Электронные издания:

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

3.3. Организация образовательного процесса

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин учебного плана:

Основы философии
История
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Физическая культура
Психология общения
Русский язык и культура речи
Химия
Экологические основы природопользования
Микробиология, физиология, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю. Предусматривается шестидневная учебная неделя.

Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа).

Учебная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля рассредоточенно при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом. Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом.

Объем времени, отведенный на консультации, используется на индивидуальные и групповые консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГАПОУ СО «ХАК», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников ГАПОУ СО «ХАК» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>производственной практикам</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов</p>	

<p>пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: <p>соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное</p>	
--	---	--

	<p>использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии Овладение финансовой грамотностью, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	понимание значимости своей профессии и осознание значимости профессиональной деятельности по специальности применение стандартов антикоррупционного поведения и понимание последствий его нарушения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Пользоваться профессиональной	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных	

<p>документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>и высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
--	--	--

<p>ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p>Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций</p>	<p>Наблюдение в процессе практических занятий Оценка решений ситуационных задач Экспертная оценка аудиторной и внеаудиторной работы,</p>
<p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>диф зачет экзамен (квалификационный)</p>
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий</p>	<p>Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание</p>	

уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа	Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление	

жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	Принимание семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	Рациональность выбора адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины	Рациональная организация личной дисциплины труда	

труда		
ЛР 19 Умение реализовать лидерские качества на производстве	Проявление лидерских качеств на практических занятиях	
ЛР 20 Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности	
ЛР 21 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22 Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств	

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова

« 27 » июня 2024 г.

_____/_____/

« _____ » _____ 2025 г.

_____/_____/

« _____ » _____ 2026 г.

Программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15**

Поварское и кондитерское дело

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол № 11 от « 27 » июня 2024 г.

Председатель комиссии _____/_____

Протокол № __, дата « __ » июня 20 г.

Председатель комиссии _____/_____

Протокол № __, дата « __ » _____ 20 г.

Председатель комиссии _____/_____

Протокол № __, дата « __ » _____ 20 г.

Председатель комиссии _____/_____

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол № 6 от « 27 » июня 2024 г.

Протокол № __ от « __ » июня 20 г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20 г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20 г.

.

Составитель(и) (автор):

Матвеева Ольга Борисовна, преподаватель
ГАПОУ СО «ХАК»

Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

Рецензенты:

Внутренний

Внешний

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	17
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.2.3. Перечень личностных результатов

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код
---	-----

Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, от-личающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	ЛР 12
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 19
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения
-------------------------	--

	<p>деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p>
знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 208

Из них на освоение МДК – 100 часов. Из них

на самостоятельную работу- 4 часа

на выполнение курсовой работы- 16 часов

на лабораторно-практические занятия – 42 часа

на практики: производственную – 108 часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9 ЛР2-ЛР22	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	58	58	38	-			
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9 ЛР2-ЛР22	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	22	22	4	-			- -
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9 ЛР2-ЛР22	Курсовой проект (работа)	20	16		16			4
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9 ЛР2-ЛР22	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108				-	108	
	Всего:	208	96	42	16	-	108	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		58
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		58
<p>Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей</p> <p>2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)</p> <p>3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)</p> <p>4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</p>	<p>Содержание</p> <p>Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскурранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>6</p>

	<p>Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.</p> <p>Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p> <p>Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.</p> <p>Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.</p> <p>Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента</p>	
	Тематика практических занятий	4
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	4
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание	
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	4
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	
	Тематика практических занятий	2
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2
Тема 1.4.	Содержание	12

Управление персоналом в организациях питания	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	
	2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	
	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	
	4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	
	5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	
	Тематика практических занятий	8
	1.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	1
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	1
	3.Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	1
5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	1	
6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	1	
7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	1	
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции	10

	общественного питания	
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	Тематика практических занятий	6
1.	Планирование производственного задания (программы)	2
2.	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
3.	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание	
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.	
	Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	
	Производительность труда, факторы роста.	
	Методика расчета основных производственных показателей	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	18
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	
	Тематика практических занятий	14
1.	Расчет производственной мощности	2
2.	Расчет товарооборота	2
3.	Расчет производительности труда	2
	5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	
	6. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2

	1.	Оформление документов: дневного заборного листа	2
	2.	Разработка нормативно-технологической документации	2
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание		4
	<p>1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.</p> <p>2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.</p>		
	Тематика практических занятий		2
	1.	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			22
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			22
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание		12
	<p>Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p>		
		Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	

	<p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p>	
	<p>Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>	
<p>Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов</p> <p>Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p> <p>Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.</p> <p>Тематика учебных занятий</p> <p>1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.</p> <p>2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)</p>	<p>10</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Курсовой проект (работа) (если предусмотрено) Тематика курсовых проектов (работ):</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного кафе. 	<p>16</p>

<p>13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</p>	
<p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка характеристики исследуемой организации питания 2. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 3. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 4. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 5. Разработка расчетного плана-меню 6. Расчет основных производственных показателей 7. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 8. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 9. Заключение 	16
<p>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 2. Составление: 	4

<ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). <p>3. Разработка, ведение расчетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчетного плана-меню - основных производственных показателей <p>4. Разработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) <p>5. Составление заключения</p>	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, обработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 	108

<p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. 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.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. 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.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. 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>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. 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>	
Всего	204

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения

проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,

Технологии кулинарного и кондитерского производства,

рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;

- доска ученическая;

- ноутбук с доступом к сети Интернет;

- мультимедийный проектор экран,

- овощерезка;

- набор ножей для овощерезки;

- микроволновая печь;

- мясорубка;

- холодильник;

- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, универсальные, подставка для ножей, ножницы, терки, дуршлаг;

- совки для сыпучих, набор мерных ложек, поднос;

- гастроремки, кастрюли, сковороды, миски;

- ситейники, молоток для отбивания (тяпка);

- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;

- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;

- раздаточный дидактический материал и др

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оснащенные баз практики

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая

Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ,2016. – 615 с.
3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540715> (дата обращения: 25.03.2024).
4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст :

- электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538620> (дата обращения: 25.03.2024).
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 22.03.2024).
 6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538580> (дата обращения: 25.03.2024)
 7. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539167> (дата обращения: 25.03.2024).
 8. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538610> (дата обращения: 25.03.2024).
 9. Мясо и мясные продукты, птица и яйцепродукты в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 166 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14479-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544366> (дата обращения: 25.03.2024)
 10. Цикин, С. С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для вузов / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 149 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14006-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543822> (дата обращения: 25.03.2024)
 11. Рыба, рыбные и другие продукты моря в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 281 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16980-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532139> (дата обращения: 25.03.2024)
 12. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538525> (дата обращения: 25.03.2024)
 13. Овощи, картофель, плоды, ягоды и грибы в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 142 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14478-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544365> (дата обращения: 25.03.2024)

14. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538084> (дата обращения: 25.03.2024).

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538547> (дата обращения: 25.03.2024).
2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540865> (дата обращения: 25.03.2024).
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. — М.: Академия, 2014. — 512 с.
4. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. — М.: Академия, 2019. — 64 с.

3.2.2. Электронные издания:

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

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
13. <http://www.pitportal.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин учебного плана:

Основы философии
История
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Физическая культура
Психология общения
Русский язык и культура речи
Химия
Экологические основы природопользования
Микробиология, физиология, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю. Предусматривается шестидневная учебная неделя.

Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа).

Учебная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля рассредоточенно при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом. Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом.

Объем времени, отведенный на консультации, используется на индивидуальные и групповые консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГАПОУ СО «ХАК», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников ГАПОУ СО «ХАК» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. – Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; правильность последовательности расположения блюд в меню; соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; точность расчета цены блюда по меню; актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий;</p>
<p>ПК 6.2. – Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; правильность выбора, оформления бланков; правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</p>	<p>- заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 6.3. – Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>ПК 6.4. – Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>правильность составления графика выхода на работу; адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; правильность составления должностной инструкции повара; соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ПК 6.5. – Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</p>	<p>- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения 	учебной и производственной практикам
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических</p>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; 	

личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии – Овладение финансовой грамотностью, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	понимание значимости своей профессии и осознание значимости профессиональной деятельности по специальности применение стандартов антикоррупционного поведения и понимание последствий его нарушения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	

	–	правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций		Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций	Наблюдение в процессе практических занятий Оценка решений ситуационных задач Экспертная оценка
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих		Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	аудиторной и внеаудиторной работы, диф зачет экзамен (квалификационный)
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»		Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России		Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям		Проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к	

старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	Принимание семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода	

ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	
ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	Рациональность выбора адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 19 Умение реализовать лидерские качества на производстве	Проявление лидерских качеств на практических занятиях	
ЛР 20 Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности	
ЛР 21 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22 Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств	

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова
« 27 » июня _____ 2024 г.

_____ / С.Г. Панферова /
« _____ » _____ 2025 г.

_____ / С.Г. Панферова /
« _____ » _____ 2026 г.

Программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15**

Поварское и кондитерское дело

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол № 11_ от « 27 » июня _____ 2024_ г.
Председатель комиссии _____ / _____

Протокол № __, дата « __ » июня _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 20__ г.
Председатель комиссии _____ / _____ /

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол № 6_ от « 27 » июня _____ 2024 г.

Протокол № __ от « __ » июня _____ 20__ г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20__ г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20__ г.

Протокол № __ от « _____ » _____ 20__ г.

Составитель(и) (автор):

Матвеева Ольга Борисовна, преподаватель
Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР

Рецензенты:
Внутренний

Внешний

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии 16675 Повар** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код Наименование общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии 16675 Повар

ПК 7.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.
ПК 7.2.Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.
ПК 7.3.Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.
ПК 7.4.Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).
ПК 7.5.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
ПК 7.6.Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.
ПК 7.7.Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.
ПК 7.8.Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

2.3. Перечень личностных результатов

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	ЛР 12

демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 19
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>Иметь практический опыт обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; - подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога; - приготовления супов и соусов массового спроса; - приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; - подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса; приготовления основных сладких блюд и напитков.
уметь	<p>Умения органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;</p> <p>органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;</p> <p>органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса;</p> <p>выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;</p> <p>оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.</p>
знать	<p>Знания -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству</p>

традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков;
- температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий;
- правила проведения бракеража готовой продукции;
- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;
- температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 434 часа

Из них

на освоение МДК – 254 часа, из них

Самостоятельная работа – 24 часа,

Лабораторно-практические занятия – 132 часа.

на учебную 72 часа

на производственную 108 часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 7.1., 7.8 ОК 1-7, ОК9 ЛР2-ЛР22	Раздел модуля 1. Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	254	230	122				24
ПК 7.1., 7.8 ОК 1-7, ОК9 ЛР2-ЛР22	Учебная и производственная практика	180				72	108	
	Всего:	434	230	122	*	72	108	24

2.2. Тематический план и содержание программы профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар		230	
Раздел 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов.		22	
Тема 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	Содержание учебного материала	10	
	1 Значение в питании: классификация овощей. Технология обработки клубнеплодов. Технология обработки корнеплодов. Виды нарезки	2	2
	2 Технология обработки луковых и капустных овощей. Технология обработки плодовых, листовых, бобовых, десертных овощей и грибов. Виды нарезки.	4	2
	3 Технология обработки плодовых, листовых, бобовых, десертных овощей. Виды нарезки. Приготовление блюд из вареных, жареных тушеных и запеченных овощей.	4	2
	Практические занятия	12	
	1 Практическое занятие №1. Составление технологических схем механической кулинарной обработки овощей и грибов.	4	2
	2 Практическое занятие №2. Составление технологических карт приготовления блюд из варёных и тушеных овощей.	4	2
3 Практическое занятие №3. Составление технологических карт приготовления блюд из жареных и запечённых овощей.	4	2	
Раздел 2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.		36	
Тема 2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	Содержание учебного материала	18	2
	4. Значение в питании; классификация блюд из куп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. Подготовка крупы. Технология приготовления каш разной консистенции	6	2

	5.	Подготовка бобовых. Технология приготовления блюд из бобовых.	6	2
	6.	Технология приготовления блюд из макаронных изделий, яиц и творога.	6	2
	Практические занятия		18	
	4.	Практическое занятие № 6 . Составление технологических карт и схем приготовления каш и блюд из круп.	6	2
	5.	Практическое занятие № 8. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий.	6	2
	6.	Практическое занятие № 10. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из яиц и творога.	6	2
Раздел 3.Технология приготовления супов и соусов.			30	
Тема 3. Технология приготовления супов и соусов	Содержание учебного материала		12	
	7.	Значение супов в питании. Классификация супов. Технология приготовления бульонов и заправочных супов.	4	2
	8.	Технология приготовления холодных, сладких супов.	4	2
	9.	Значение в питании различных видов соусов. Классификация соусов. Технология приготовления различных видов соусов, масляных смесей, салатных заправок.	4	2
	Практические занятия		18	
	7.	Практическое занятие № 12. Составление технологических карт и схем приготовления заправочных супов и супов- пюре.	6	2
	8.	Практическое занятие № 14. Составление технологических карт и схем приготовления холодных, молочных и сладких супов.	6	2
	9.	Практическое занятие № 16. Составление технологических карт и схем приготовления соусов, масляных смесей, салатных заправок.	6	2
	Раздел 4.Технология обработки и приготовления блюд из рыбы.			30
Тема 4.Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание учебного материала		12	
	10	Характеристика рыбного и нерыбного водного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного сырья. Технология приготовления блюд из варёной, жареной, запеченной и тушеной рыбы.	6	2
	11	Технология приготовления блюд из котлетной, кнельной рыбной массы и нерыбного водного сырья.	6	2

		Практические занятия	18	
10		Практическое занятие № 18. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из варёной, жареной рыбы.	6	2
11		Практическое занятие № 20. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из запеченной, тушеной рыбы.	6	2
12		Практическое занятие № 22. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из котлетной рыбной массы и нерыбного водного сырья.	6	2
Раздел 5. Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.			56	
Тема 5. Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	Содержание учебного материала		20	2
	12.	Значение мяса в питании . Характеристика , классификация и пищевая ценность различных видов мяса. Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины .Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	4	2
	13.	Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины .Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	4	2
	14.	Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из баранины .Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	4	2
	15.	Технология приготовления блюд из варёного, жареного и тушеного и запечённого мяса.	4	2
	16.	Технология приготовления блюд из натуральной рубленой, котлетной массы и блюд из домашней птицы.	4	2
	Практические занятия		36	
	13.	Практическое занятие № 24. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из варёного жареного тушеного запеченного мяса.	6	2
	14.	Практическое занятие № 27.Составление технологических карт и схем приготовления блюд из натуральной рубленой массы.	6	2
	15.	Практическое занятие № 29.Составление технологических карт приготовления блюд из котлетной массы.	6	2
16.	Практическое занятие № 30.Составление технологических карт и схем приготовления блюд из варёной, запеченой и жареной домашней птицы.	6	2	

	17.	Практическое занятие № 33. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из тушеной домашней птицы.	6	2
	18.	Практическое занятие № 34. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из фаршированной домашней птицы.	6	2
Раздел 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок.			24	
Тема 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок.	Содержание		12	
	17	Значение, классификация холодных блюд и закусок. Технология приготовления различных видов бутербродов. Технология приготовления салатов и винегретов	4	2
	18	Технология приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов	4	2
	19	Технология приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов, из творога, сыра, яиц, овощей и грибов.	4	2
	Практические занятия		12	
	19	Практическое занятие № 35. Составление технологических карт и схем приготовления бутербродов, салатов и винегретов. Составление технологических карт приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.	6	2
20	Практическое занятие № 38. Составление технологических карт приготовления блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов. Составление технологических карт приготовления и схем закусок из сыра, творога, яиц, овощей и грибов.	6	2	
Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков.			32	
Тема 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков.	Содержание		14	2
	20	Значение в питании сладких блюд и напитков. Классификация сладких блюд и напитков.	4	2
	21	Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд.	4	2
	22	Технология приготовления холодных и горячих напитков.	6	2
	Практические занятия		18	
	21	Практическое занятие № 40. Составление технологических карт приготовления холодных и горячих сладких блюд.	6	2

	22	Практическое занятие № 42. Составление технологических карт приготовления чая, чайных напитков.	6	
	23	Практическое занятие № 43. Составление технологических карт приготовления кофе, кофейных напитков, молочных коктейлей фруктово-ягодных напитков, морсов, кваса.	6	
	ИТОГО		230	
Самостоятельная учебная работа студентов				
1.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		24	
2.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
3.	Подготовка компьютерных презентаций по темам.			
Учебная практика				
Виды работ				
1.	Отработка умений организации рабочего места повара, подбор инвентаря, оборудования. Отработка умений механической обработки овощей и грибов.		72	
2.	Отработка умений приготовления простых блюд из круп, макаронных изделий и бобовых.			
3.	Отработка умений приготовления простых супов.			
4.	Отработка умений приготовления простых блюд из яиц и творога.			
5.	Отработка умений приготовления простых блюд из рыбы и мяса			
6.	Отработка умений приготовления холодных блюд и закусок. Отработка умений приготовления сладких блюд и напитков			
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 07				
Виды работ:				
Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания. Изучение производственной инструкции повара. Организация рабочего места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.			108	
Отработка навыков приготовления блюд из овощей и грибов.				
Отработка навыков приготовления блюд из круп.				
Отработка навыков приготовления блюд из макаронных изделий.				
Отработка навыков приготовления блюд из бобовых.				
Отработка навыков приготовления бульонов и простых супов.				
Отработка навыков приготовления блюд из яиц.				
Отработка навыков приготовления блюд из творога и сыра.				

Отработка навыков приготовления блюд из рыбы.		
Отработка навыков приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		
Отработка навыков приготовления холодных блюд и закусок.		
Отработка навыков приготовления сладких блюд и напитков.		
Оформление дневника и отчета по практике		
Всего	434	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,

Технологии кулинарного и кондитерского производства,

рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;

- доска ученическая;

- ноутбук с доступом к сети Интернет;

- мультимедийный проектор экран,

- овощерезка;

- набор ножей для овощерезки;

- микроволновая печь;

- мясорубка;

- холодильник,

- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, универсальные, подставка для ножей, ножницы, терки, дуршлаг;

- совки для сыпучих, набор мерных ложек, поднос;

- гастроремкости, кастрюли, сковороды, миски;

- сотейники, молоток для отбивания (тяпка);

- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;

- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;

- раздаточный дидактический материал и др

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные баз практики

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

Основные 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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ,2016. — 615 с.
3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540715> (дата обращения: 25.03.2024).
4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538620> (дата обращения: 25.03.2024).
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 22.03.2024).
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538580> (дата обращения: 25.03.2024)
7. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539167> (дата обращения: 25.03.2024).
8. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538610> (дата обращения: 25.03.2024).
9. Мясо и мясные продукты, птица и яйцепродукты в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 166 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14479-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544366> (дата обращения: 25.03.2024)
10. Цикин, С. С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для вузов / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 149 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14006-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543822> (дата обращения: 25.03.2024)
11. Рыба, рыбные и другие продукты моря в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 281 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16980-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532139> (дата обращения: 25.03.2024)

12. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538525> (дата обращения: 25.03.2024)
13. Овощи, картофель, плоды, ягоды и грибы в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 142 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14478-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544365> (дата обращения: 25.03.2024)

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538547> (дата обращения: 25.03.2024).
2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540865> (дата обращения: 25.03.2024)
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
4. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 64 с.

3.2.2. Электронные издания:

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

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
13. <http://www.pitportal.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин учебного плана:

Основы философии
История
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Физическая культура
Психология общения
Русский язык и культура речи
Химия
Экологические основы природопользования
Микробиология, физиология, санитария и гигиена
Организация хранения и контроль запасов сырья
Техническое оснащение организаций питания
Организация обслуживания
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Правовые основы профессиональной деятельности
Охрана труда
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю. Предусматривается шестидневная учебная неделя.

Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа).

Учебная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля рассредоточенно при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом. Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом.

Объем времени, отведенный на консультации, используется на индивидуальные и групповые консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГАПОУ СО «ХАК», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников ГАПОУ СО «ХАК» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

**Результаты
(освоенные
профессиональны
е компетенции)**

ПК 7.1.

Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени

ПК 7.2.

Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные показатели оценки результата

- выбор безопасных схем организации рабочих мест;
- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;
- оценка качества традиционных видов овощей, грибов, плодов в соответствии с товароведной характеристикой;
- выбор схем обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени, минимизирующих количество отходов;
- обработка, нарезка, формовка сырья в соответствии с требованиями, предъявляемыми к качеству полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов;
- точность определения кулинарного использования овощных полуфабрикатов;
- качество и безопасность полуфабрикатов и традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени;
- определение режимов и условий хранения полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени.
- выбор схем организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления (подготовки) полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;
- оценка качества рыбы и нерыбных продуктов моря в соответствии с видом, кондицией сырья;
- выбор схем обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, нерыбных продуктов моря;
- выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы в зависимости от кулинарного использования;
- точность соблюдения рецептур рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее;
- выбор приёмов приготовления основных

Формы и методы контроля и оценки

Текущий контроль: оценка в процессе выполнения:
- заданий для практических занятий;
- заданий по учебной и производственной практикам;
- заданий для самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация по МДК в форме экзамена

Промежуточная аттестация по учебной практике в форме экзамена.
Промежуточная аттестация по производственной практике в форме экзамена

	<p>полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря;</p> <ul style="list-style-type: none"> – качество и безопасность основных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря; – выбор методов обработки и использования пищевых отходов; – определение режимов и условий хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря. 	
<p>ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор схем организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления (подготовки) полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов в соответствии с видом, кондицией сырья; – выбор схем подготовки туш мяса к разделке; – точность соблюдения схем кулинарной разделки туш; – выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из мяса в зависимости от кулинарного использования; – точность соблюдения рецептур натуральной рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из них; – выбор схем обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них в зависимости от кулинарного использования; – выбор схем обработки мяса диких животных и приёмов приготовления полуфабрикатов из них; – точность соблюдения схем механической обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика; – выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, кролика в зависимости от кулинарного использования; – качество и безопасность основных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика; – выбор методов обработки и использования пищевых отходов; – определение режимов и условий хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика. 	

<p>ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов и соусов массового спроса; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбор рациональных технологических схем приготовления основных бульонов, отваров, супов и соусов (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов); – качество и безопасность готовой продукции; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения бульонов, отваров, супов и соусов; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока и др. продуктов в соответствии с товароведной характеристикой сырья; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбор рациональных технологических схем приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; – качество и безопасность готовой продукции; – подбор соусов для отпуска основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения блюд и гарниров; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и 	

<p>продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.</p>	<p>дополнительных ингредиентов для приготовления блюд массового спроса из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья; – выбор рациональных технологических схем приготовления основных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога; – качество и безопасность готовой продукции; – подбор соусов и гарниров для отпуска блюд массового спроса из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. – выбор схем организации рабочих мест для 	
<p>ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.</p>	<p>приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, винегретов, холодных блюд и закусок массового спроса; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья; – выбор рациональных технологических схем приготовления основных холодных блюд и закусок; – качество и безопасность готовой продукции; – подбор гарниров, соусов и заправок для отпуска холодных блюд и закусок массового спроса; – выбор температурного режима приготовления, 	

	<p>отпуска и хранения готовых блюд и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных сладких блюд, напитков; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбор рациональных технологических схем приготовления сладких блюд и напитков массового спроса; – качество и безопасность готовой продукции; – выбор способов и приемов приготовления соусов, сиропов, глазури для подачи основных сладких блюд; – подбор соусов, сиропов, глазури для отпуска основных сладких блюд; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых сладких блюд, напитков; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации. 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация по МДК в форме экзамена</p>

<p>Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>способы задач –</p> <p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p> <p>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Наблюдение в процессе практических занятий</p> <p>Оценка решений ситуационных задач</p> <p>Экспертная оценка аудиторной и внеаудиторной работы, диф зачет экзамен (квалификационный)</p>
<p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>и собственное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p> <p>– Владение финансовой грамотностью, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере</p>	

<p>Эффективно – взаимодействовать и работать в коллективе и команде –</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе – с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>понимание значимости своей профессии и осознание значимости профессиональной деятельности по специальности применение стандартов антикоррупционного поведения и понимание последствий его нарушения</p>	
<p>Содействовать – сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>Пользоваться – профессиональной документацией на государственном и иностранном языках –</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

<p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>Соблюдение нормы правопорядка, следование идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльность к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	
<p>ЛР 4 Проявляющий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального</p>	
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>Проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во</p>	<p>Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	

всех формах и видах деятельности.		
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода	Принимание семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода	
ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы	

ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	Рациональность выбора адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда	
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда	
ЛР 19 Умение реализовать лидерские качества на производстве	Проявление лидерских качеств на практических занятиях	
ЛР 20 Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности	
ЛР 21 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	
ЛР 22 Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.39
К ООП (ППССЗ)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова

« 27 » июня _____ 2024 г.

_____/_____/

« _____ » _____ 2025 г.

_____/_____/

« _____ » _____ 2026 г.

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол № 11 от « 27 » июня _____ 2024 г.

Председатель комиссии _____/_____

Протокол № _____, дата « _____ » июня _____ 20 _____ г.

Председатель комиссии _____/_____/

Протокол № _____, дата « _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель комиссии _____/_____/

Протокол № _____, дата « _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель комиссии _____/_____/

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:

Внутренний

Внешний

Программа учебная практика разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО, 2018 г.)

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол № 6 от « 27 » июня _____ 2024 г.

Протокол № _____ от « _____ » июня _____ 20 _____ г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

.

Матвеева Ольга Борисовна, преподаватель
ГАПОУ СО «ХАК» Панферова Светлана
Георгиевна, заместитель директора по УПР
ГАПОУ СО «ХАК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	27
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	90
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	94

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ООП СПО по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и</p>

		редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>Умения:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>

	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
<p>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</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Умения:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости,</p>

	<p>реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>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</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом</p>	<p>Умения :</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>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</p>	<p>ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>ПК 5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>Умения</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок,</p>

	<p>реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Умения</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и</p>

		<p>других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>
<p>Выполнение работ по профессии 16675 Повар</p>	<p>ПК 7.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.</p> <p>ПК 7.2.Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>ПК 7.3.Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.</p> <p>ПК 7.4.Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).</p> <p>ПК 7.5.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p> <p>ПК 7.6.Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.</p> <p>ПК 7.7.Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.</p> <p>ПК 7.8.Готовить и оформлять</p>	<p>Умения органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;</p> <p>органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;</p> <p>органолептически проверять качество основных продуктов дополнительных ингредиентов технологическим требованиям основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса;</p> <p>выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;</p>

	основные сладкие блюда, напитки.	оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

1.2.3. Перечень личностных результатов

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 19
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 360 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 72 часа

В рамках освоения ПМ 02. 72 часа

В рамках освоения ПМ 03. 36 часа
В рамках освоения ПМ 04. 36 часа
В рамках освоения ПМ 05. 72 часа
В рамках освоения ПМ 07. 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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
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
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
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по профессии 16675 Повар

необходимых для формирования личностных результатов ЛР2, ЛР4-ЛР6, ЛР8-ЛР11, ЛР13-22 и последующего освоения профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии

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

	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,

	заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВД 7	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.
ПК 7.2.	Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.
ПК 7.3.	Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.
ПК 7.4.	Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).
ПК 7.5.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.
ПК 7.7.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

			ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	свинины. Тема 6.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Тема 7 .Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Тема 8.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Тема 9.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Тема 10. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами. Тема 11 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
		6.	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6	
		7.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	4	
		8.	Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.		
		9.	Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.		
		10.	Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
		11.	Охлаждение и замораживание		

		<p>полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации</p>		
--	--	---	--	--

		18.	<p>питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
				Промежуточная аттестация в форме диф.зачета 2	
<p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2.</p> <p>ПК 2.3.</p> <p>ПК 2.4.</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p> <p>ПК 2.7.</p> <p>ПК 2.8.</p>	<p>ПМ02. 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</p>	72	<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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную</p>	<p>Тема 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. Оформление заявок на продукты. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов</p> <p>Тема 2.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа</p>	<p>6</p> <p>6</p>

			и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей	
		5.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	заказа. Разработка ассортимента сложных горячих блюд Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей.	6
		6.	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. Тема 5 Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыба.	12 6
		7.	Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Тема 6 Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы, из дичи, из кролика. Тема 7 Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6 6
		8.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	Тема 8. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей.	6
		9.	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	Тема 9. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	6
		10.	Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий,	Тема 10 Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	

		<p>закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	<p>Порционирование, сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 11 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	4
--	--	--	--	---

			<p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК3.6 ПК3.7	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	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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия</p>	<p>Тема 1.Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции. Оформление заявок на продукты.</p> <p>Тема 2.Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий..</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных закусок. Контроль</p>	6 6

форм обслуживания			<p>количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>3. 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> <p>4. 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.</p> <p>5. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>	<p>качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных и рыбных салатов.</p> <p>Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления винегретов, сложных холодных соусов и декорирование ими блюд</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса.</p> <p>Тема 5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы, из птицы. Отработка приемов приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
-------------------	--	--	---	---	--

- | | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <ol style="list-style-type: none"> 7. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 13. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 14. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. | | |
|--|--|---|--|--|

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | <p>15. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>17. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> | | |
|--|--|--|--|--|

ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	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	36	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление ХОЛОДНЫХ и 	<p>Тема 1.Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов).</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты).</p> <p>Тема 2.Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле.</p> <p>Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, гурьевская каша. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –овощных кексов.</p> <p>Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.</p> <p>Тема 5Отработка приемов приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>4</p>
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<p>2</p>	

		<p>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> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных ХОЛОДНЫХ И</p>		
--	--	---	--	--

		<p>горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</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 рецептур 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. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности,</p>		
--	--	--	--	--

			охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
ПК 5.1 ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	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	72	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.	Тема 1.Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами.	6
			2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 2.Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Отработка приемов приготовления и оформления кексов.	6
			3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов.	12
			4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных и слоеных пирожных и тортов.	12
			5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	Тема 5Отработка приемов приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Тема 6 Отработка приемов приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов.	12
			6. Выбор и применение методов	Тема 7Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом	4

			приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление изделий и подготовка к реализации .	2
		7.	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Тема 8 Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	1
		8.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.	Тема 9 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	1
		9.	Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с	Тема 10 Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Тема 11 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	2
				Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	2

		<p>учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>10. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>12. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в</p>		
--	--	---	--	--

			соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:		
		13.	мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
ПК 7.1 ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6 ПК 7.7 ПК 7.8	ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	72	1.Отработка умений организации рабочего места повара, подбор инвентаря, оборудования. Отработка умений механической обработки овощей и грибов. 2.Отработка умений приготовления простых блюд из круп, макаронных изделий и бобовых. 3.Отработка умений приготовления простых супов. 4. Отработка умений приготовления простых блюд из яиц и творога. 5. Отработка умений приготовления простых блюд из рыбы и мяса 6. Отработка умений приготовления холодных блюд и закусок. Отработка умений приготовления сладких блюд и напитков	Организации рабочего места повара, подбор инвентаря, оборудования. Отработка умений механической обработки овощей и грибов. 2.Отработка умений приготовления простых блюд из круп. 3Отработка умений приготовления простых блюд из макаронных изделий и бобовых. 4.Отработка умений приготовления простых супов. 5. Отработка умений приготовления простых блюд из яиц и творога. 6. Отработка умений приготовления простых блюд из рыбы 7. Отработка умений приготовления простых блюд из мяса 8. Отработка умений приготовления холодных блюд и закусок. 9. Отработка умений приготовления сладких блюд и напитков 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе	72

				<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>11. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>	
	.ИТОГО	360			

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
1	2	3
	ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72
19. Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
20. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		
21. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с		

<p>учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>22. 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> <p>23. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>24. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,</p>		
--	--	--

<p>обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>25. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>26. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>27. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>28. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>29. Охлаждение и</p>		
---	--	--

<p>замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>30. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>31. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>32. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>33. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>34. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</p>		
---	--	--

<p>35. сложного ассортимента. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>36. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и</p>		
--	--	--

в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения	<p>Содержание</p> <p>1 <i>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.</i></p>	6
Тема 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	<p>Содержание</p> <p>1 Освоение приемов по выбору, подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	6
Тема 3. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.	<p>Содержание</p> <p>Освоение приемов по разработке ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов</p>	12
Тема 4. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины.	<p>Содержание</p> <p>Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>	6

Тема 5.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины.	Содержание		
		Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	6
Тема 6.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины	Содержание		
		Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	6
Тема 7 .Отработка приемов приготовления котлетной массы. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов.	Содержание		
		.Отработка приемов приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.- оценка качества готовых блюд.	6
Тема 8.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы.	Содержание		6
		Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.	
Тема 9.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы, из дичи и кролика.	Содержание		6
		Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.	
Тема 10. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Содержание		6
	1	Освоение приемов по расчету стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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.	
Тема 11 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами	2	Освоение приемов по проведению текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	4
Дифференцированный зачет.			2
ПМ02. 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			72
1. Виды работ	Содержание		
2. 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.	1		
3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.			
4. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов			

<p>накладной.</p> <p>5. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>6. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>8. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе</p>		
---	--	--

<p>региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода</p>		
--	--	--

<p>порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>		
---	--	--

<p>18. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>		
<p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине,</p>		

<p>чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Тема 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. Оформление заявок на продукты. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов</p>		<p>Содержание</p> <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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	6
<p>Тема 2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,</p>		<p>Содержание</p> <p>1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд. Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при</p>	6

последовательности приготовления, особенностей заказа. Разработка ассортимента сложных горячих блюд		хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы и субпродуктов.. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей.	Содержание		6
	1	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из грибов и сыра. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из грибов и сыра.	
Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса.	Содержание		6
	1	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса.	
Тема 5 Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыба.	Содержание		6
	1	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыба. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы	
Тема 6 Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы, из дичи, из кролика.	Содержание		12
	1	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из дичи. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из кролика. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из кролика	
Тема 7 Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к	Содержание		6
	1	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование),	

безопасности пищевых продуктов.		эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	
Тема 8. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей.	Содержание		6
	1	Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
Тема 9. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	Содержание		6
	1	Отработка приемов по выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	
Тема 10 Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование, сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Содержание		6
	1	Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
Тема 11 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Содержание		4
	1	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Дифференцированный зачет.			2
ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,			36

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
<p>Виды работ</p> <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 блюд, кулинарных изделий, закусок 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>	

<p>5. 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> <p>6. 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.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>		
--	--	--

<p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>		
<p>9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>		
<p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>		
<p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>		
<p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных</p>		

<p>изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе</p>		
---	--	--

<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного</p>		
--	--	--

инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Тема 1.Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции. Оформление заявок на продукты.	Содержание		6
	1	Тема 1.Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.	
Тема 2.Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.. Отработка приемов приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	Содержание		6
	1	Тема 2.Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.. Отработка приемов приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	
Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных и рыбных салатов.	Содержание		6
	1	Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	
Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления винегретов, сложных холодных соусов и декорирование ими блюд	Содержание		6
	1	Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка приемов приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд . Контроль качества и безопасности готовых изделий.Отработка приемов приготовления и	

Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса.		оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	
Тема 5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы, из птицы. Отработка приемов приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.	1	<p>Содержание</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка приемов приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>	6
Дифференцированный зачет.			2
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			46
<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</p>			

<p>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> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,</p>		
--	--	--

<p>последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих</p>		
---	--	--

<p>десертов, напитков на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание ГОТОВЫХ ХОЛОДНЫХ десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка ГОТОВЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ</p>		
---	--	--

<p>десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</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 рецептур 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. Выбор, рациональное</p>			

<p>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>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Тема 1.Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты).</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов.</p>	6
<p>Тема 2.Отработка приемов</p>	<p>Содержание</p>	12

приготовления и оформления сложных холодных десертов -муссы. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов –кремы и суфле.	1	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов -муссы. Контроль качества и безопасности муссов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов –кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле.	
Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, гурьевская каша. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов.	Содержание		12
	1	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши.Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов.	
Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –снежков из шоколада. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.	Содержание		12
	1	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов,фламбе, шоколадно-фруктового фондю.	
Тема 5Отработка приемов приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.	Содержание		6
	1	Отработка приемов приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов	
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

<p>Виды работ:</p> <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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями</p>		
---	--	--

<p>заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>3. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования,</p>		
--	--	--

производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

5. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения

<p>режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>7. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>8. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами</p>		
---	--	--

<p>техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>				
<p>Тема 1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами.</p>	<p>Содержание</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="544 762 618 1059">1</td> <td data-bbox="618 762 1942 1059">Тема 1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков</td> </tr> </table>	1	Тема 1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков	6
1	Тема 1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков			
<p>Тема 2. Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Отработка приемов приготовления и оформления кексов.</p>	<p>Содержание</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="544 1098 618 1321">1</td> <td data-bbox="618 1098 1942 1321">Тема 2. Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек. Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.</td> </tr> </table>	1	Тема 2. Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек. Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.	6
1	Тема 2. Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек. Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.			
<p>Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных</p>	<p>Содержание</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="544 1359 618 1431">1</td> <td data-bbox="618 1359 1942 1431">Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов</td> </tr> </table>	1	Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов	12
1	Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов			

бисквитных пирожных и тортов.			
Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных и сложных пирожных и тортов.	Содержание		12
	1	Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных и сло.ных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и сло.ных пирожных и тортов.	
Тема 5Отработка приемов приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных.	Содержание		12
		Тема 5Отработка приемов приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых	
Тема 6 Отработка приемов приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов.	Содержание		12
		Тема 6 Отработка приемов приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов	
Тема 7Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление изделий и подготовка к реализации .	Содержание		4
		Тема 7Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
Тема 8 Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Содержание		2
		Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
Тема 9 Выбор контейнеров,	Содержание		

упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.		Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
Тема 10 Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Содержание		
		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.	1
Тема 11 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Содержание		
		Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	2
ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ . ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			2
ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар			72
Отработка умений организации рабочего места повара, подбор инвентаря, оборудования. Отработка умений механической обработки овощей и грибов. Отработка умений приготовления простых			

<p>блюд из круп, макаронных изделий и бобовых. Отработка умений приготовления простых супов. Отработка умений приготовления простых блюд из яиц и творога. Отработка умений приготовления простых блюд из рыбы и мяса Отработка умений приготовления холодных блюд и закусок. Отработка умений приготовления сладких блюд и напитков</p>			
<p>Тема 1. Отработка умений организации рабочего места повара, подбор инвентаря, оборудования.</p>		<p>Содержание</p> <p>1 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>	6
<p>Тема 2. Отработка умений механической обработки овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</p>		<p>Содержание</p> <p>1 Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда сваренные на пару (пудинг паровой).4. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
<p>Тема 3. Отработка умений приготовления простых блюд из круп.</p>		<p>Содержание</p> <p>1 Подготовка зерновых продуктов к производству. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Каши региональной кухни. Оценка качества готовых каш перед отпуском,</p>	6

		упаковкой на вынос.. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема 4. Отработка умений приготовления простых блюд из макаронных изделий и бобовых.	Содержание		
	1	Подготовка сырья к производству. Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные). Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Блюда из бобовых и макаронных изделий региональной кухни. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
Тема 5. Отработка умений приготовления простых супов.	Содержание		
	1	Приготовление бульонов, отваров. Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки). Приготовление овощных и картофельных супов. Супы региональной кухни. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
Тема 6. Отработка умений приготовления простых блюд из яиц и творога.	Содержание		
	1	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот). Приготовление холодных блюд из творога (творожная масса). 4. Приготовление жареных блюд из яиц (яичница-глазунья, омлеты). Приготовление горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки). 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6

		9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
Тема 7. Отработка умений приготовления простых блюд из рыбы	Содержание		
	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Варка на пару. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли). Приготовление блюд из тушеной рыбы.. Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.).</p> <p>4. Приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.).</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
Тема 8. Отработка умений приготовления простых блюд из мяса	Содержание		
	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки).</p> <p>4. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.).</p> <p>5. Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное. Жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов). Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыленок припущенный, птица, дичь и кролик с гарниром).</p> <p>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения</p>	6

		<p>требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>Тема 9. Отработка умений приготовления холодных блюд и закусок.</p>	Содержание		
	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Отработка умений приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>4. Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
<p>Тема 10. Отработка умений приготовления сладких блюд и напитков</p>	Содержание		
	1	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления сладких блюд и напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление сладких блюд и напитков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	6

		8. Хранение блюд.	
Тема 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии.	Содержание		
	1	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6
Тема 12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Содержание		
	1	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
	1		6
ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ экзамен			
Всего			360

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие кабинетов и мастерских:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,

Технологии кулинарного и кондитерского производства,

рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;
- доска ученическая;
- ноутбук с доступом к сети Интернет;
- мультимедийный проектор экран,
- овощерезка;
- набор ножей для овощерезки;
- микроволновая печь;
- мясорубка;
- холодильник,
- разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи, универсальные, подставка для ножей, ножницы, терки, дуршлаг;
- совки для сыпучих, набор мерных ложек, поднос;
- гастроремкости, кастрюли, сковороды, миски;
- сотейники, молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы, скребки пластиковые и металлические;
- нож для потрошения тушек, нож шпиговальный, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- раздаточный дидактический материал и др

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;
 Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
 Машина для вакуумной упаковки;
 Кофемашина с капучинатором;
 Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
 Кофемолка;
 Газовая горелка (для карамелизации);
 Набор инструментов для карвинга;
 Овоскоп;
 Нитраттестер;
 Машина посудомоечная;
 Стол производственный с моечной ванной;
 Стеллаж передвижной;
 Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:**Основные 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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ,2016. – 615 с.
3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540715> (дата обращения: 25.03.2024).
4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538620> (дата обращения: 25.03.2024).
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 22.03.2024).
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538580> (дата обращения: 25.03.2024)
7. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539167> (дата обращения: 25.03.2024).
8. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная

- платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538610> (дата обращения: 25.03.2024).
9. Мясо и мясные продукты, птица и яйцепродукты в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 166 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14479-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544366> (дата обращения: 25.03.2024)
 10. Цикин, С. С. | Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для вузов / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 149 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14006-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543822> (дата обращения: 25.03.2024)
 11. Рыба, рыбные и другие продукты моря в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 281 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16980-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532139> (дата обращения: 25.03.2024)
 12. Ким, И. Н. | Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538525> (дата обращения: 25.03.2024)
 13. Овощи, картофель, плоды, ягоды и грибы в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 142 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14478-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544365> (дата обращения: 25.03.2024)
 14. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538084> (дата обращения: 25.03.2024).

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. | Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538547> (дата обращения: 25.03.2024).
2. Донченко, Л. В. | Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540865> (дата обращения: 25.03.2024)
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
4. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 64 с.

3.2.2. Электронные издания:

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

3.3. Общие требования к организации учебной практики.

Практика является обязательным разделом ООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится ГАПОУ СО «Хвалынский агропромышленный колледж» при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей ООП СПО по осваиваемой специальности.

Сроки проведения практики устанавливаются ГАПОУ СО «Хвалынский агропромышленный колледж» в соответствии с учебным планом ООП СПО.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессиональных модулей ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 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, 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, 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, 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, ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПМ 07. Выполнение работ по профессии **16675 Повар** является освоение общепрофессиональных дисциплин ОПОП СПО по профессии **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Микробиология, физиология, санитария и гигиена
 Организация хранения и контроль запасов сырья
 Техническое оснащение организаций питания
 Организация обслуживания
 Экономика, менеджмент, маркетинг в организациях питания
 Правовое обеспечение профессиональной деятельности
 Информационные технологии в профессиональной деятельности
 Охрана труда
 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
 Безопасность жизнедеятельности

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе прохождения практики, а также выполнения учащимися практических заданий. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ВПД. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Выполнение плана учебной практики – отчет по контрольным точкам</p> <p>Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный</p>
<p>ВПД. 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</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,</p>	<p>Выполнение плана учебной практики – отчет по контрольным точкам</p> <p>Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный</p>

<p>требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	
<p>ВПД. 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 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и</p>	

<p>дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>ВПД. 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</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Выполнение плана учебной практики – отчет по контрольным точкам Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный</p>
<p>ВПД 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</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом</p>	

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>	
<p>ВПД Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать,</p>	

<p>контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>	
<p>ВПД Выполнение работ по профессии 16675 Повар</p> <p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.</p> <p>Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.</p> <p>Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).</p> <p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p> <p>Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.</p> <p>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.</p> <p>Готовить и оформлять основные сладкие блюда,</p>	<p>Выполнение плана учебной практики – отчет по контрольным точкам</p> <p>Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный</p>

напитки.	
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом	Умения: описывать значимость своей профессии (специальности) применение стандартов антикоррупционного поведения и понимание последствий его нарушения

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: демонстрировать финансовую грамотность, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно	Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономической активности и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций
---	--

взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Соблюдение и пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры

ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы	Проявление ответственности и собственной инициативы
ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	Рациональность выбора адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия
ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	Правильное ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли
ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	Определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей
ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда	Адекватная оценка собственного результата труда
ЛР 18 Организация личной дисциплины труда	Рациональная организация личной дисциплины труда
ЛР 19 Умение реализовать лидерские качества на производстве	Проявление лидерских качеств на практических занятиях
ЛР 20 Стрессоустойчивость, коммуникабельность	Проявление стрессоустойчивости и коммуникабельности
ЛР 21 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 22 Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	Демонстрация гармонично, разносторонне развитой личности, активно выражающей отношение к преобразованию общественных пространств

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.40
К ООП (ППССЗ)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
на базе основного общего образования

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной
работе

_____ С.Г. Панферова

« 27 » июня _____ 2024 г.

_____/_____/

« _____ » _____ 2025 г.

_____/_____/

« _____ » _____ 2026 г.

ОДОБРЕНО на заседании методической
комиссии

Протокол № 11 от « 27 » июня _____ 2024 г.

Председатель комиссии _____/_____

Протокол № _____, дата « _____ » июня _____ 20 _____ г.

Председатель комиссии _____/_____/

Протокол № _____, дата « _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель комиссии _____/_____/

Протокол № _____, дата « _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель комиссии _____/_____/

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:

Внутренний

Внешний

Программа производственной практики
разработана в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по специальности **43.02.15****Поварское и кондитерское дело**(зарегистрирован Министерством юстиции
Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года,
регистрационный № 44828) и на основании
примерной основной образовательной программы
среднего профессионального образования (ООП
СПО)

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол № 6 от « 27 » июня _____ 2024 г.

Протокол № _____ от « _____ » июня _____ 20 _____ г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

.

Кокнаев Юрий Александрович, преподаватель
ГАПОУ СО «ХАК»Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	22
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	34
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	34

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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
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
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
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации переподготовки) и профессиональной подготовки и переподготовки, а также курсовой подготовки незанятого населения входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки 43.00.00. Сервис и туризм. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ООП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	ПК	ПО (практический опыт)	Показатели результата
1	2	3	4
ВПД Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами	Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.
	ПК 1.2. Осуществлять – обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи –	Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.	Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента –	Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий	Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов.
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей
ВПД Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Владения и выбортехникой весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента	Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственным инвентарем, весоизмерительным оборудованием. Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия
	ПК 2.2. Осуществлять	Проведения методов	Демонтирует методы

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. Соблюдения хранений и отпуска супов	приготовления творческое оформление супов комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента.	Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи.
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

	видов и форм обслуживания		
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Выполнения выбора в способном приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
ВПД Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима	Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь. Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое	Применения комбинированных	Осуществляет приготовление салатов

	оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	методов приготовления салатов сложного ассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации	сложного ассортимента комбинированными способами для реализации
	<i>ПК 3.4.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	<i>ПК 3.5.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	<i>ПК 3.6.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	<i>ПК 3.7.</i> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

	обслуживания		
ВПД Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	<i>ПК 4.1.</i> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
	<i>ПК 4.2.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление	Применения творческого оформления и	Применяет творческое оформление и приготовление холодных,
	и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	десертов сложного ассортимента
	<i>ПК 4.3.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента
	<i>ПК 4.4.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента
	<i>ПК 4.5.</i> Осуществлять приготовление,	Применения творческого	Применяет творческое оформление и

	творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	приготовление горячих напитков сложного ассортимента
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения выбора в способном приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
ВПД Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление,	Применения творческого оформления и	Применяет творческое оформление и приготовления мучных

	подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	кондитерских изделий сложного ассортимента.
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет творческое оформление и приготовления авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ВПД Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Осуществление текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Реализует текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Реализует ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

	ПК 6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществление организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала	Выполняет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Осуществление инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Проводит инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВПД Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПК 7.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и праздничный хлеб	Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Готовит и оформляет простые хлебобулочные изделия и праздничный хлеб
	ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	Готовит и оформляет основные мучные кондитерские изделия
	ПК 7.3. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;	Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	Готовит и использует в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;
	ПК 7.4 Готовить и оформлять классические торты и пирожные.	Приготовление и оформление классических тортов и пирожных.	Готовит и оформляет классические торты и пирожные.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего -720 часов, в том числе:

- В рамках освоения ПМ 01. 72 часа
- В рамках освоения ПМ 02. 144 часа
- В рамках освоения ПМ 03. 108 часов
- В рамках освоения ПМ 04. 72 часа
- В рамках освоения ПМ 05. 108 часов
- В рамках освоения ПМ 06. 108 часов
- В рамках освоения ПМ 07. 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ООП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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
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
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
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

необходимых для формирования личностных результатов ЛР2, ЛР4-ЛР6, ЛР8-ЛР11, ЛР13-22 и последующего освоения профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
----------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------

<p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
--	--	--

<p>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</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
--	---	--

	<p>реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к</p>

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Практический опыт: разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции,</p>

<p>десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять</p>	<p>Практический опыт: разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>ПК 5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт</p> <p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению</p>

	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и праздничный хлеб</p> <p>ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;</p> <p>ПК 7.3 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;</p> <p>ПК 7.4. Готовить и оформлять классические торты и пирожные.</p>	<p>Практический опыт</p> <p>оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления кулинарных изделий;</p> <p>-оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых приготовления кулинарных изделий;</p> <p>-составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении кулинарных изделий;</p> <p>- подготовки товарных отчетов по производству кулинарных изделий;</p> <p>- разработки меню, ассортимента кулинарных изделий;</p> <p>- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий;</p> <p>- контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых изделий;</p> <p>- презентации готовых кулинарных изделий;</p>

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное

	развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
<p>ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		72	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения

	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>		<p>норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога,</p>	<p>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</p>	<p>144</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления

<p>сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>			<p>супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</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.). 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> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных</p>		108	<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,</p>

<p>соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>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</p>	<p>пожаробезопасности, охраны труда).</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования,
---	---	---

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>			<p>условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
			<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>72</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного

<p>ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			<p>ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 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>
			<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и</p>	<p>ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к</p>	<p>108</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</p>

<p>регламентами</p> <p>ПК 5.2.Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>ПК 5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной
--	--	--	--

			<p>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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
<p>ПК 6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	108	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем

			<p>выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>14. Разработка различных видов меню.</p> <p>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>17. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного</p>
--	--	--	--

			<p>питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. 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.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. 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.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав</p>
--	--	--	---

			<p>и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. 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>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. 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>
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
<p>ПК 7.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.</p> <p>ПК 7.2.Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>ПК 7.3.Производить механическую кулинарную обработку мяса,</p>	ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	108	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания. Организация рабочего места повара, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды в соответствии с требованиями техники безопасности и СанПиН 1.2.3.-3.2.1 Подготовка сырья для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок. 2. Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов. 3. Отработка навыков приготовления

<p>субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.</p> <p>ПК 7.4.Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).</p> <p>ПК 7.5.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p> <p>ПК 7.6.Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.</p> <p>ПК 7.7.Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.</p> <p>ПК 7.8.Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки</p>			<p>полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. 5. Отработка навыков приготовления бульонов, отваров и простых супов 6. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов и супов разнообразного ассортимента. 7. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству супов, отваров и бульонов. 8. Отработка навыков приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента. 9. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству соусов. 10. Отработка навыков приготовления и непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента 11. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, простых горячих блюд из рыбы и морепродуктов 12. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, простых блюд из домашней птицы 13. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству, простых блюд из мяса 14. Отработка навыков приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента 15. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе. 16. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. 17. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству холодных блюд и закусок
--	--	--	---

			разнообразного ассортимента. 18. Приготовление, оформление, подача, требования к качеству сладких блюд и напитков-4ч
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
		<i>ВСЕГО часов</i>	720

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях г Хвалынского и Хвалынского района на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрировано в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебной практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся сдает экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,	Выполнение плана производственной практики – отчет по контрольным точкам Выполнение практических заданий,

кулинарных изделий сложного ассортимента	дифференцированный зачет, экзамен квалификационный
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	Выполнение плана производственной практики – отчет по контрольным точкам Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный
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	Выполнение плана производственной практики – отчет по контрольным точкам Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный
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	Выполнение плана производственной практики – отчет по контрольным точкам Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный
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	Выполнение плана производственной практики – отчет по контрольным точкам Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Выполнение плана производственной практики – отчет по контрольным точкам Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный
Выполнение работ по профессии Повар	Выполнение плана производственной практики – отчет по контрольным точкам Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения производственных заданий
ОК. 02Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка защиты отчета по практике дифференцированный зачет
ОК.03 Планировать и реализовывать	

<p>собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	
<p>ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	
<p>ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p>Наблюдение в процессе практических занятий Оценка решений производственных задач - экспертная оценка защиты отчета по практике дифференцированный зачет</p>
<p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан</p>	

<p>России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, от-личающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	
<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.38
К ООП (ППССЗ)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
на базе основного общего образования

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной
работе

_____ С.Г. Панферова

« 27 » июня _____ 2024 г.

_____/_____/

« _____ » _____ 2025 г.

_____/_____/

« _____ » _____ 2026 г.

ОДОБРЕНО на заседании методической
комиссии

Протокол № 11 от « 27 » июня _____ 2024 г.

Председатель комиссии _____/_____

Протокол № _____, дата « _____ » июня _____ 20 _____ г.

Председатель комиссии _____/_____/

Протокол № _____, дата « _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель комиссии _____/_____/

Протокол № _____, дата « _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель комиссии _____/_____/

Составитель(и) (автор):

Рецензенты:

Внутренний

Внешний

Программа преддипломной практики
разработана в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по специальности **43.02.15****Поварское и кондитерское дело**(зарегистрирован Министерством юстиции
Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года,
регистрационный № 44828) и на основании
примерной основной образовательной программы
среднего профессионального образования (ООП
СПО)

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол № 6 от « 27 » июня _____ 2024 г.

Протокол № _____ от « _____ » июня _____ 20 _____ г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

.

Кокнаев Юрий Александрович, преподаватель
ГАПОУ СО «ХАК»Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	14
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа преддипломной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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
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
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
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Программа преддипломной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации переподготовки) и профессиональной подготовки и переподготовки, а также курсовой подготовки незанятого населения входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки 43.00.00. Сервис и туризм. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи преддипломной практики:

Преддипломная практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, личностных результатов, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Результатом освоения программы производственной практики (преддипломной) является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующим компетенциям:

ВПД	ПК	ПО (практический опыт)	Показатели результата
1	2	3	4
ВПД Организация и ведение процессов	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных	Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов.

приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами	Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.
	ПК 1.2. Осуществлять – обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи –	Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.	Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента –	Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий	Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов.
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей
ВПД Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Владения и выбортехникой весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента	Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственным инвентарем, весоизмерительным оборудованием. Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. Соблюдения хранений и отпуска супов	Демонтирует методы приготовления творческое оформление супов комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения супов разнообразного ассортимента

	форм обслуживания		
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента.	Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи.
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</p>	<p>Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Выполнения выбора в способном приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи</p>	<p>Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей</p>
<p>ВПД 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</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	<p>Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима</p>	<p>Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь. Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с</p>	<p>Применения комбинированных методов приготовления</p>	<p>Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными</p>

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	салатов сложного ассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации	способами для реализации
	<i>ПК 3.4.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	<i>ПК 3.5.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	<i>ПК 3.6.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	<i>ПК 3.7.</i> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВПД Организация	<i>ПК 4.1.</i> Организовывать	Выполнения выбора	Подготавливает рабочее

и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
	<i>ПК 4.2.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление	Применения творческого оформления и	Применяет творческое оформление и приготовление холодных,
	и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	десертов сложного ассортимента
	<i>ПК 4.3.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента
	<i>ПК 4.4.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента
	<i>ПК 4.5.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Применения творческого оформления и подготовки к	Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного

	реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации горячих напитков сложного ассортимента	ассортимента
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения выбора в способном приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
ВПД Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских	Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий	Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

	изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента.	
	<i>ПК 5.5.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.
	<i>ПК 5.6.</i> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
В ПД Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<i>ПК 6.1.</i> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	<i>ПК 6.2.</i> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Осуществление текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Реализует текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	<i>ПК 6.3.</i> Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Реализует ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	<i>ПК 6.4.</i> Осуществлять	Осуществление	Выполняет организацию и

	организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала	контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Осуществление инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Проводит инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВПД Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.	Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов	Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.подготовку пряной и овощной листовой зелени.
	ПК 7.2.Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Проведение первичной обработки рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря	Подготавливает основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.
	ПК 7.3.Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.	Проведение механической кулинарной обработки мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготовление основных полуфабрикатов из них.	Проводит механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; готовит основные полуфабрикаты из них.
	ПК 7.4.Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).	Приготовление бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса	Готовит бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

	ПК 7.5.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	Производит подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовит и оформляет основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
	ПК 7.6.Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.	приготовление и оформление основных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.	Готовит и оформляет основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.
	ПК 7.7.Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями; приготовление и оформление салатов и винегретов, холодныхблюда и закусок массового спроса.	Готовит бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовит и оформляет салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное

	поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Проявление ответственности и собственной инициативы	ЛР 13
Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия	ЛР 14
Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли	ЛР 15
Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей	ЛР 16
Адекватная оценка собственного результата труда	ЛР 17
Организация личной дисциплины труда	ЛР 18
Личностные результаты, определенные ключевыми работодателями	
Умение реализовать лидерские качества на производстве	ЛР 19
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	ЛР 20
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 21
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 22

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:
Всего -144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело_

Вид практики	Количество часов	Форма проведения
Преддипломная	144	Концентрированная
Вид аттестации дифференцированный зачет		

2.2. Содержание практики

Виды работ	Наименование профессиональных модулей	Количество часов преддипломной практики	Виды работ
1	2	3	4
Ознакомление с предприятием	ПМ.01-ПМ.07	6	<p>Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</p>

<p>Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или руководителя предприятия.</p>		132	<p>Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями). Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии. Изучение системы материальной ответственности на предприятии. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Изучение системы организации материальной ответственности работников торговой группы на предприятии. Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащённостью. Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы</p>
---	--	-----	---

		<p>взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.</p> <p>Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации.</p> <p>Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом всех требований.</p> <p>Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.</p> <p>Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.</p> <p>Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве.</p> <p>Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и</p>
--	--	--

		<p>работников производства.</p> <p>Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.</p> <p>Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.</p> <p>Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).</p> <p>Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.</p> <p>Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии.</p> <p>Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.</p> <p>Изучение прав и обязанностей руководителя</p>
--	--	---

		<p>предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения.</p> <p>Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектра его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя.</p> <p>Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.</p> <p>Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.</p> <p>Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя.</p> <p>Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и</p>
--	--	--

			<p>предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза.</p> <p>Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций.</p> <p>Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.</p> <p>Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.</p>
Оформление отчета по практике	ПМ01-ПМ.07	4	Сбор, систематизация и обобщение практического материала для использования в работе над дипломным проектом
Промежуточная аттестация		2	Дифференцированный зачет
ВСЕГО часов		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Преддипломная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 26 ноября 2009г. №673 «Об утверждении Положения об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте РФ 15 января 2010г.

Программа преддипломной практики студентов являются составной частью ООП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Сроки проведения практики в соответствии с ООП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** составляют четыре недели (144 часа).

Преддипломная практика направлена на углубление студентами первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно – правовых форм (далее – организация).

Во время преддипломной практики студенты зачисляются на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики.

Преддипломная практика является составной частью подготовки высококвалифицированных специалистов, способных адаптироваться и успешно работать в профильных организациях.

Основными целями производственной практики (преддипломной) являются:

- формирование и развитие у студентов профессионального мастерства на основе изучения опыта работы конкретных организаций, учреждений, предприятий, привитие навыков самостоятельной работы будущим специалистам в условиях реально функционирующего производства, проработка теоретических вопросов, связанных с деятельностью организации, на которой проводится практика в рамках выбранной специальности и специализации.

Задачами преддипломной практики по специальности являются:

- закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний и умений, полученных при изучении дисциплин и профессиональных модулей учебного плана специальности, на основе изучения деятельности конкретной организации;
- изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в ходе дипломного проектирования;
- сбор, систематизация и обобщение практического материала для использования в работе над дипломным проектом, задания для которой выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики;
- оценка действующей в организации системы управления, учета, анализа и контроля; разработка рекомендаций по ее совершенствованию;
- обобщение и закрепление теоретических знаний, полученных студентами в период обучения, формирование практических умений и навыков, приобретение первоначального профессионального опыта по профессии;
- проверка возможностей самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретного профильного производства;
- изучение практических и теоретических вопросов, относящихся к теме дипломного проекта;

- выбор для дипломного проекта оптимальных технических и технологических решений с учетом последних достижений науки и техники в области поварского и кондитерского дела.

На преддипломную практику направляются студенты выпускного курса, не имеющие академической задолженности.

Оборудование рабочих мест проведения преддипломной производственной практики:

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами программы теоретического и практического обучения.

Для прохождения практики студенты направляются в организации любой из существующих форм собственности.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- требования охраны труда;
- трудовое законодательство Российской Федерации, в том числе в части государственного социального страхования;
- правила внутреннего распорядка принимающей организации.

Допускается студенту лично найти организацию и объект практики, соответствующие требованиям образовательной организации, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности.

Профильные организации должны быть оснащены новейшими механизмами, иметь прогрессивную технологию и совершенную организацию труда, а также располагать достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимым для обучения студентов практическим навыкам и современным технологиям в поварском и кондитерском деле.

Реализация программы преддипломной практики предполагает наличие договоров с базовыми предприятиями.

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Организацию и руководство преддипломной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

3.2. Информационное обеспечение организации и проведения учебной и производственной практики

Перечень методических рекомендаций, дополнительной литературы

1. ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828)

2. Учебный план по специальности.

3. Положение об учебной и производственной (профессиональной) практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 26.11.2009г. №673)

4. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и рабочих профессий

3.3. Общие требования к организации преддипломной практики

В организации и проведении практики участвуют:

- образовательная организация;
- профильные организации.

Образовательное учреждение:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ООП СПО с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывают и согласовывают с организациями программу, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляют руководство практикой;
- контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывают и согласовывают с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договора на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Организацию и руководство преддипломной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Обязанности преподавателя – руководителя практики:

- обеспечивать проведение подготовительных мероприятий, связанных с отбытием студентов на практику;
- обеспечивать контроль над организацией и проведением практики, соблюдением сроков и содержания работ;
- при необходимости оказывать методическую помощь руководству принимающей организации или руководителям практики от производства;
- контролировать обеспечение предприятием нормальных условий труда студентов, проводить инструктажи по охране труда и технике безопасности;

- осуществлять свою работу в тесном контакте с руководством принимающей организации или руководителями практики от производства;
- принимать отчеты и оценивать результаты практики студентов.

Студенты, осваивающие ООП СПО в период прохождения практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности. Порядок проведения практики

3.4. Кадровое обеспечение организации и проведения преддипломной практики

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций при прохождении преддипломной практики

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ООП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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
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
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
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по профессии 16675 Повар

необходимых для освоения ими профессиональных (ПК), общих (ОК) компетенций и личностных результатов по избранной специальности.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет

<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет</p>

<p>ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2.Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>ПК 5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 7.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.</p> <p>ПК 7.2.Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>ПК 7.3.Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.</p> <p>ПК 7.4.Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).</p> <p>ПК 7.5.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p> <p>ПК 7.6.Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.</p> <p>ПК 7.7.Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</p>	<p>Экспертная оценка при выполнении видов работ</p>

<p>личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>по практике, дифференцир ованный зачет</p>
---	---

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 13 Проявление ответственности и собственной инициативы

ЛР 14 Выбор адекватных способов общения с коллегами и реализация их в процессе взаимодействия

ЛР 15 Ориентирование в производственных ситуациях и адекватное определение своей роли

ЛР 16 Правильное определение личностных особенностей и своего эмоционального состояния и эмоционального других людей

ЛР 17 Адекватная оценка собственного результата труда

ЛР 18 Организация личной дисциплины труда

ЛР 19 Умение реализовать лидерские качества на производстве

ЛР 20 Стрессоустойчивость, коммуникабельность

ЛР 21 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 22 Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам

Разработчики:ГАПОУ СО «ХАК»

(место работы)

ГАПОУ СО «ХАК»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

зам. директора по УПР

(занимаемая должность)

О.Б. Матвеева

(инициалы, фамилия)

С.Г. Панфёрова

(инициалы, фамилия)

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.38
К ООП (ППССЗ)
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
на базе основного общего образования

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по учебно-производственной работе

_____ С.Г. Панферова

« 27 » июня _____ 2024 г.

_____/_____/

« _____ » _____ 2025 г.

_____/_____/

« _____ » _____ 2026 г.

Программа преддипломной практики разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15**

Поварское и кондитерское дело

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) и на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО)

ОДОБРЕНО на заседании методической комиссии

Протокол № 11 от « 27 » июня _____ 2024 г.

Председатель комиссии _____/_____

Протокол № _____, дата « _____ » июня _____ 20 _____ г.

Председатель комиссии _____/_____/

Протокол № _____, дата « _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель комиссии _____/_____/

Протокол № _____, дата « _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель комиссии _____/_____/

ОДОБРЕНО педагогическим советом колледжа

Протокол № 6 от « 27 » июня _____ 2024 г.

Протокол № _____ от « _____ » июня _____ 20 _____ г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

.

Составитель(и) (автор):

Матвеева Ольга Борисовна, преподаватель
ГАПОУ СО «ХАК»

Панферова Светлана Георгиевна, заместитель
директора по УПР ГАПОУ СО «ХАК»

Рецензенты:

Внутренний

Внешний

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	13
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	22
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	34
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	34

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа преддипломной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1565 - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Преддипломная практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

Рабочая программа преддипломной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации переподготовки) и профессиональной подготовки и переподготовки, а также курсовой подготовки незанятого населения входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки 43.00.00. Сервис и туризм. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи преддипломной практики.

Программа преддипломной практики направлена на углубление студентам первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего -144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к результатам освоения преддипломной практики

Результатом освоения рабочей программы преддипломной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями :

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- 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;

- 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;

- 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;

- 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;

- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Также к основным видам деятельности относится освоение рабочей профессии 16675 Повар.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПМ. 06. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 6.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ. 07. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: ПК 7.1.

Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской

продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 7.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 7.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 7.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

И формирование личностных результатов ЛР2, ЛР4-ЛР6, ЛР8-ЛР11, ЛР13-22.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем преддипломной практики и виды работ

Виды и содержание работ	Количество часов
Всего	144 часа
в том числе:	
Ознакомление с предприятием. Изучение правил охраны труда и техники безопасности. Прохождение инструктажа.	6 часов
Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или руководителя предприятия.	130 часов
Оформление отчётных документов по практике	6 часов
Итоговая аттестация (защита отчета)	2 часа

3. 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Содержание работ	Виды работ	Объем часов	Формируемые компетенции
<p>Ознакомление с предприятием Изучение правил охраны труда и техники безопасности. Прохождение инструктажа</p>	<p>Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений.</p> <p>Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</p>	6	
<p>Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или руководителя предприятия</p>	<p>Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника соответствия с ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).</p> <p>Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии. Изучение системы материальной ответственности на предприятии.</p> <p>Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Изучение системы организации материальной ответственности работников торговой группы на предприятии.</p> <p>Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащённостью.</p> <p>Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется</p>	130	

использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом всех требований

Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада.

Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам. Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства.

Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.

Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности

Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом всех требований.

Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада.

Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в

соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.

Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве.

Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства.

Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.

Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.

Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.

Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.

Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения.

Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектра его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя

Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.

Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.

	<p>Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя.</p> <p>Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций.</p> <p>Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.</p> <p>Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов</p>		
Оформление дневника и отчета по практике	Оформление отчетных документов по практике	6	
Дифференцированный зачет		2	
	ИТОГО	144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы преддипломной практики предполагает проведение практики на предприятиях/организациях г Хвалынска и Хвалынского района на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Преддипломная практика реализуется на предприятиях (в организациях), обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: поварского и кондитерского дела. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест преддипломной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Преддипломная практика проводится концентрированно по профессионального модуля. Организация практики на всех этапах направлена на:

- выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией;

- непрерывность и последовательность овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики, предусматривающей логическую взаимосвязь и сочетание теоретического и практического обучения, преемственность всех этапов практики.

Организация практики может предусматривать участие студентов в опытно-экспериментальной, аналитической и научно-исследовательской работе. Практическое обучение проводится в организациях различных форм собственности. Преддипломная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями. Содержание всех этапов преддипломной практики определяется программой практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Выполнение плана преддипломной практики – отчет по контрольным точкам Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет
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	Выполнение плана преддипломной практики – отчет по контрольным точкам Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет
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	Выполнение плана преддипломной практики – отчет по контрольным точкам Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет
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	Выполнение плана преддипломной практики – отчет по контрольным точкам Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет
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	Выполнение плана преддипломной практики – отчет по контрольным точкам Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Выполнение плана преддипломной практики – отчет по контрольным точкам Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет
Выполнение работ по профессии Повар	Выполнение плана преддипломной практики – отчет по контрольным точкам Выполнение практических заданий, дифференцированный зачет
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения производственных заданий Промежуточная аттестация:

интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- экспертная оценка защиты отчета по практике дифференцированный зачет
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
<p>ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в</p>	

<p>том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	
<p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, от-личающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	
<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	