

Центросоюз РФ

Нижегородский областной союз потребительских обществ

Нижегородский экономико-технологический колледж

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено на заседании ЦК
экономико-технологических
дисциплин

« 8 » апреля 2025 года

Председатель ЦК

 Сокольник И.В.

Одобрено НМС НЭТК

« 8 » апреля 2025 года

Председатель НМС

 Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик:

Гасица В.И. – преподаватель НЭТК

Рецензент:

Фадеева Л.П.. - преподаватель НЭТК

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая 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;

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептов 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;</p> <p>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>
уметь	<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>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - **182 час**

Из них на освоение МДК – **102 час**

Практические и лабораторные занятия – **36 час**

Практическая подготовка, час- **72 час**

в т.ч.:

- учебная практика - **36 час**

- производственная практика - **36 час**

Самостоятельная работа – **18 час**

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультация по экз., часов	Промежуточная аттестация (экзамен по модулю), часов	Практическая подготовка	
			во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа обучающегося				Учебная практика, часов	Производственная практика, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., на подготовку к экзамену по модулю, часов				
ПК 1.1-1.4 ОК 01-05, 10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	48	38	14	-	10	4				
	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	54	44	22	-	8	4	2			
	Учебная практика, практическая подготовка, час	36								36	
	Производственная практика (по профилю специальности), практическая подготовка, часов	36									36
	Экзамен по модулю, час	8								8	
Всего:		182	82	36	-	18	8	2	8	36	36

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	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	2	2	
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.			
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе			
	Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа № 1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа	2	3	
	Практическая работа № 2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа	2	3	
	Практическая работа № 3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа	2	3	
	Самостоятельная учебная работа. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2		
Тема 1.2.	Содержание			

Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2	2
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2	
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическая работа № 4-5. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	2	3
	Самостоятельная учебная работа. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	3
	Контрольная работа	2	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание		2
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2	
	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.	2	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных	2	

	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		
	Практическое занятие № 6. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	3
	Практическое занятие № 7. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	3
	Самостоятельная учебная работа. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	3
	Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа по подготовке к экзамену по модулю	4	3
	Итого по МДК 01.01	48	
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание	2	2
	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. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.		
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.		
	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 1 . Отработка сложных видов нарезки овощей (карвинг)	2	3
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание	2	2
	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		
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья		
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
	Самостоятельная учебная работа. 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	4	3
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание	2	2
	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. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных		

	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
	Самостоятельная учебная работа. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2	3
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	2	2
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		
	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.	2	
	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		
	Практическое занятие № 2. Расчет сырья для приготовления п/ф из рыбы	2	
	Лабораторная работа № 1-3. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание	2	2
	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.		

	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.		
	Самостоятельная учебная работа. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2	3
Тема 2.6	Содержание		
Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	2	2
	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.	2	
	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.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 3. Расчет сырья для приготовления п/ф из мяса	2	
Лабораторная работа № 4-5. 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	3	
Тема 2.7	Содержание	2	2

Обработка и подготовка пернатой дичи	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.		
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	2	2
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы		
	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 4. Расчет сырья для приготовления п/ф из птицы	2	3
	Лабораторная работа № 6-7. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	4	3
	Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа по подготовке к экзамену по модулю	4	3
	Итого по МДК 01.02	54	
Учебная практика по ПМ.01 Виды работ:		36	3
<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. 			

<ol style="list-style-type: none"> 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. 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда 9. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос 10. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 11. 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. 12. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 		
--	--	--

<p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</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: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика 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 ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос 	36	3
Всего	182	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены **Кабинеты:**

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

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:

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
4. Микроволновая печь;
5. Расстоечный шкаф;
6. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Электрогриль (жарочная поверхность);
9. Шкаф холодильный;
10. Шкаф морозильный;
11. Шкаф шоковой заморозки;
12. Льдогенератор;
13. Тестораскаточная машина;
14. Планетарный миксер;
15. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
16. Мясорубка;
17. Овощерезка или процессор кухонный;
18. Слайсер;
19. Куттер;
20. Миксер для коктейлей;
21. Соковыжималка для цитрусовых,
22. Соковыжималка универсальная;
23. Машина для вакуумной упаковки;
24. Кофемашина с капучинатором;
25. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
26. Кофемолка;
27. Газовая горелка (для карамелизации);
28. Набор инструментов для карвинга;
29. Овоскоп;
30. Нитраттестер;
31. Машина посудомоечная;
32. Стол производственный с моечной ванной;
33. Стеллаж передвижной;
34. 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

Соковыжималка для цитрусовых

Соковыжималка универсальная

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 50762-2007. «Общественное питание. Классификация предприятий»
2. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
4. Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. изд. Хлебпродинформ», Москва, 2006

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: <https://book.ru/book/950681> — Текст : электронный.

2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12347-8. — URL: <https://book.ru/book/954495> — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: <https://book.ru/book/952749>. — Текст : электронный.

3.3. Условия реализации программы профессионального модуля для обучающихся – инвалидов

Для обучающихся из числа инвалидов учебные занятия проводятся с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При освоении профессионального модуля обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия проводятся совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
- присутствие помощника, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);

Все локальные нормативные акты колледжа по вопросам обучения доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов колледж обеспечивает выполнение следующих условий:

- для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

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

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля производится с использованием оценочных средств по ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по элементам профессионального модуля ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента являются:

Элемент профессионального модуля	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	- индивидуальный; - комбинированный	- Устный опрос - Тестирование -Задания для практических занятий - Письменные проверочные работы

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	- индивидуальный; - комбинированный	- Устный опрос - Тестирование -Задания для практических занятий - Письменные проверочные работы
Учебная практика	- индивидуальный;	- задания для учебной практики

Формами и видами промежуточной аттестации по элементам модуля являются:

Элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	комплексный дифференцированный зачет	Письменный
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	комплексный дифференцированный зачет	Письменный
Учебная практика	дифференцированный зачет	- защита отчета по учебной практике
Производственная практика	комплексный дифференцированный зачет	- защита отчета по производственной практике
Профессиональный модуль	экзамен по модулю	- экзамен условиях смоделированных производственных процессов

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по профессиональному модулю (Приложение А).

4.2. Перечень вопросов для подготовки к экзамену по модулю

- 1.Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- 2.Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них
- 3.Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов
- 4.Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов
- 5.Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы
- 6.Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- 7.Обработка, подготовка мяса диких животных
- 8.Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- 9.Обработка и подготовка пернатой дичи
- 10.Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

4.3.Критерии оценки для экзамена по модулю

Оценка 5 – «отлично» — Студент демонстрирует глубокие знания теоретического материала, делает выводы и предлагает нестандартные решения проблем. Показывает высокий уровень понимания междисциплинарных связей и способности применять теорию на практике. Уверенно применяет полученные знания на практике, проявляет креативность и инициативу в выполнении заданий. Способен адаптироваться к различным условиям работы и находить эффективные пути решения задач. Выполняет работу качественно и быстро, владеет всеми необходимыми инструментами. Может самостоятельно организовывать свою работу и принимать обоснованные решения. Демонстрирует высокую ответственность и самостоятельность в работе. Способен организовать рабочий процесс.

Оценка 4 – «хорошо» — Студент уверенно владеет основными теоретическими понятиями, правильно объясняет ключевые аспекты задания. Может применять знания на практике, но иногда допускает незначительные ошибки. Применяет знания на практике, но может испытывать трудности при выполнении сложных или нестандартных работ. В основном действует по шаблону, но показывает способность к адаптации. Справляется с большинством работ. Работает аккуратно, но не всегда оперативно. Проявляет достаточную самостоятельность в работе.

Оценка 3 «удовлетворительно» — Студент имеет базовые знания, но испытывает трудности с пониманием сложных заданий и взаимосвязей между ними. Допускает ошибки в объяснениях и применении теории на практике. Частично применяет знания на практике, но сталкивается с трудностями при решении задач. Выполняет простейшие операции, работает медленно и с ошибками. Действует неуверенно.

Оценка 2 «неудовлетворительно» — Студент демонстрирует недостаточные знания, не понимает ключевых понятий и принципов. Ошибочно интерпретирует теоретический материал. Практически не способен применять знания на практике. Испытывает значительные трудности, не справляется с выполнением основных видов работ. Работает крайне медленно и с множеством ошибок. Не способен организовать свою работу.

Центросоюз РФ

Нижегородский областной союз потребительских обществ
«Нижегородский экономико-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта в соответствии с ФГОС СПО и примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

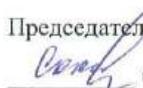
Рассмотрено на заседании ЦК

экономико-технологических

дисциплин

«8» апреля 2025 года

Председатель ЦК

 Сокольник И.В.

Одобрено НМС НЭТК

«8» апреля 2025 года

Председатель НМС

 Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик:

Коптева О.Э. – преподаватель НЭТК

Рецензент:

Фадеева Л.П. - преподаватель НЭТК

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:

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

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;

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, 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, 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>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<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, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>

знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
---------------	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 680 часа, в том числе:

- объем образовательной программы (всего) – 680 часов;
- лабораторные и практические занятия – 100 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 26 часов;
- практическая подготовка – 324 часа, в том числе,
- учебной практики – 144 часов;
- производственной практики – 180 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Консультация по экз., часов		Промежуточная аттестация, часов		Практическая подготовка	
			во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа обучающегося			МДК	ПМ	По МДК	По ПМ	Учебная практика, часов	Производственная практика часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего часов	в т.ч., на подготовку к экзамену (МДК/ПМ) часов							
МДК	ПМ													
ПК 2.1	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	136	122	34	8	10		4	2		2			
ПК 2.2-2.8	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	212	188	66	20	16		4	2	2	4			
	Учебная практика, практическая подготовка, час	144											144	
	Производственная практика (по профилю специальности), практическая подготовка, часов	180												180
	Экзамен по модулю, час	8										8		
	Всего:	680	310	100	28	26	-	8	4	2	6	8	144	180

2.2. Тематический план и содержание 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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		136	
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		136	
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	14	2
	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)		2
	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12
	Практическая работа № 1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи Практическая работа № 2. Разработка технологических карт для горячей кулинарной продукции	6 6	3

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание		
	<p>Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.</p> <p>Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции</p>	20	2
	<p>Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. 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).</p> <p>Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения</p>		2
	<p>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</p>		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12
Практическое занятие № 3 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)	6		3
Практическое занятие № 4	6		

	Решение ситуационных задач по органолептической оценке качества готовой горячей кулинарной продукции		
	Самостоятельная работа 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	3
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	20	
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.		2
	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).		2
	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)		2
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Содержание	26	
	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		2

	<p>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).</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.</p> <p>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции</p>	4	3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12
	<p>Практическое занятие № 5</p> <p>Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции</p> <p>Практическое занятие № 6</p> <p>Изучение назначения технологического оборудования и производственного инвентаря в горячем цехе</p>	4 6	3
	Консультации по выполнению курсовой работы	8	
	Самостоятельная работа по подготовке к экзамену по модулю	4	
	Консультация по экзамену по МДК 02.01	2	
	Экзамен по МДК 02.01	2	
	Итого по МДК 02.01	136	
	<p align="center">Раздел модуля 2.</p> <p align="center">Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	212	
	МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	212	
	Содержание	16	

Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции		2
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни		2
	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)		2
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими		2
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи		2
	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	14	16
	Практическая работа № 7 Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	3
Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры	6	3	

	(технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		
	Лабораторная работа № 2 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)	6	3
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	10	
	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		2
	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.		2
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - 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, беарнлез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;		2

	- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов		
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.		2
	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.		2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	2
	Практическая работа № 8 Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	3
	Самостоятельная работа Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для соусного отделения	4	3
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание	12	
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.		2
	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.		2
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей 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		2

	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		2
	Самостоятельная работа Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.	4	3
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание	10	
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.		2
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. 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.		2
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		2
	Тематика практических, лабораторных занятий	12	12
Лабораторное занятие № 3	12	3	

	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 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, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	10	2
	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		2
	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, равиолей, 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		2

	хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Тематика практических, лабораторных занятий	8	8
	Практическое занятие № 9 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	3
	Лабораторная работа № 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, 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)	6	3
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	14	
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом		2
	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 сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из knельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		2
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:		2

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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 ракообразными соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p>		2
	<p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>		2
	<p>Тематика практических, лабораторных занятий</p>	14	14
	<p>Практическое занятие № 10 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН</p>	2	3
	<p>Лабораторная работа № 5 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)</p>	12	3

<p>Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>		
	<p>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента</p>		
	<p>Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. 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>		2
	<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>	16	2
	<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, 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).</p>		2
<p>Тематика практических занятий</p>		8	8
<p>Практическое занятие № 11</p>		2	3

	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.		
	Лабораторная работа № 6 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)	6	3
	Самостоятельная работа Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.	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.		2
	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.	14	2

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		
Тематика практических и лабораторных занятий	8	8
Практическое занятие № 12 Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика 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	3
Лабораторная работа № 7 Приготовление, оформление и отпуск горячих 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)	6	3
Консультации по выполнению курсовой работы	20	
Консультация по подготовке к экзамену по МДК 02.02.	2	
Консультация по подготовке к экзамену по модулю	2	
Самостоятельная работа по подготовке к экзамену по модулю	4	
Экзамен по модулю	4	
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.	28	

<p>2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</p> <p>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.</p> <p>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>5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p> <p>6. Консультации по разработке практической части курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p> <p>Защита курсовой работы.</p>		
<p>Тематика курсовой работы:</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.</p> <p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы</p>		

Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.

Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.

Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.

Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).

Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.

Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).

Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.

Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.

Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.

Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.

Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.

Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола

Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.

Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.

<p>Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>		
<p>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления 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. 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. 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 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. 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.</p>	<p>144</p>	

<ul style="list-style-type: none"> . Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. . Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. . Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. . Расчет стоимости 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). . Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. . Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
<p>Производственная практика по ПМ. 02</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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</p>	<p>180</p>	

<p>использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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>		
Всего	680	424

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Учебное оборудование:

Стол ученический двухместный

Стул ученический

Доска классная

Стол

Стул

Стенды

Тумба для оборудования

Технические средства обучения

Мульти видео-проектор переносной

Экран переносной

Ноутбук

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол)

Технические средства обучения (ноутбук, видеопроектор, экран, переносные)

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- 1.Весы настольные электронные;
- 2.Пароконвектомат;
- 3.Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- 4.Микроволновая печь;
- 5.Расстоечный шкаф;
- 6.Плита электрическая;
- 7.Фритюрница;
- 8.Электрогриль (жарочная поверхность);
- 9.Шкаф холодильный;
- 10.Шкаф морозильный;
- 11.Шкаф шоковой заморозки;
- 12.Льдогенератор;
- 13.Тестораскаточная машина;
- 14.Планетарный миксер;
- 15.Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- 16.Мясорубка;
- 17.Овощерезка или процессор кухонный;
- 18.Слайсер;
- 19.Куттер;
- 20.Миксер для коктейлей;
- 21.Соковыжималка для цитрусовых,
- 22.Соковыжималка универсальная;
- 23.Машина для вакуумной упаковки;
- 24.Кофемашина с капучинатором;
- 25.Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- 26.Кофемолка;
- 27.Газовая горелка (для карамелизации);
- 28.Набор инструментов для карвинга;
- 29.Овоскоп;

30. Нитраттестер;
31. Машина посудомоечная;
32. Стол производственный с моечной ванной;
33. Стеллаж передвижной;
34. Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол).

Технические средства обучения (ноутбук, видеопроектор, экран, переносные)

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Весы настольные электронные
2. Конвекционная печь
3. Микроволновая печь
4. Подовая печь (для пиццы)
5. Расстоечный шкаф
6. Плита электрическая
7. Шкаф холодильный
8. Шкаф морозильный
9. Шкаф шоковой заморозки
10. Льдогенератор
11. Фризер
12. Тестораскаточная машина (настольная)
13. Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
14. Тестомесильная машина (настольная)
15. Миксер (погружной)
16. Мясорубка
17. Куттер
18. Соковыжималка для citrusовых
19. Соковыжималка универсальная
20. Пресс для пиццы
21. Лампа для карамели
22. Аппарат для темперирования шоколада
23. Газовая горелка (для карамелизации)
24. Термометр инфракрасный
25. Термометр со щупом
26. Овоскоп
27. Машина для вакуумной упаковки
28. Производственный стол с моечной ванной
29. Производственный стол с деревянным покрытием
30. Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
31. Моечная ванна (двухсекционная)
32. Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Нормативные источники:

- 1 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
- 2 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).
- 3 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).
- 4 Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).

5 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2011).

6 Технический регламент Таможенного союза «На соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).

7 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2011).

8 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

9 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

10 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

11 ГОСТ 30524-2013 «Общественное питание. Требования к персоналу»

12 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

13 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

14 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

15 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

16 ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания»

17 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. изд. Хлебпродинформ», Москва, 1996

18 Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов т.1, изд. ДеЛи плюс», Москва, 2019

19 Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов т.2, изд. ДеЛи плюс», Москва, 2019

20 Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. изд. Хлебпродинформ», Москва, 2006

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: <https://book.ru/book/951020> — Текст : электронный..

2. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — ISBN 978-5-406-13736-9. — URL: <https://book.ru/book/955459>— Текст : электронный.

3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12347-8. — URL: <https://book.ru/book/954495>. — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: <https://book.ru/book/952749>— Текст : электронный.

3.3 Условия реализации программы профессионального модуля для обучающихся с ограниченными возможностями

Для обучающихся из числа инвалидов учебные занятия проводятся с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При освоении профессионального модуля обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия проводятся совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие помощника, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);

Все локальные нормативные акты колледжа по вопросам обучения доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов колледж обеспечивает выполнение следующих условий:

- для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

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

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля производится с использованием оценочных средств по 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, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по элементам 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 являются:

Элемент профессионального модуля	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	- индивидуальный; - комбинированный	- Устный опрос - Тестирование - Задания для практических занятий - Задания для письменных проверочных работ
МДК 02.02 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	- индивидуальный; - комбинированный	- Устный опрос - Тестирование - Задания для практических занятий - Задания для письменных проверочных работ
Курсовая работа	- индивидуальный;	- защита курсовой работы
Учебная практика	- индивидуальный;	- задания для учебной практики

Формами и видами промежуточной аттестации по элементам модуля являются:

Элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	- комплексный экзамен	Устный

МДК 02.02 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	- комплексный экзамен	Устный
Учебная практика	дифференцированный зачет	- защита отчета по учебной практике
Производственная практика	- дифференцированный зачет	- защита отчета по производственной практике
Профессиональный модуль	-экзамен по модулю	- экзамен с условиями смоделированных производственных процессов

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по профессиональному модулю (Приложение А).

4.2. Перечень вопросов для подготовки к экзамену по модулю

- 1.Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления
- 2.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
- 3.Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
- 4.Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
- 5.Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента
- 6.Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента
- 7.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента
- 8.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента
- 9.Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
- 10.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- 11.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента
- 12.Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

4.3.Критерии оценки для экзамена по модулю

Оценка 5 – «отлично» — Студент демонстрирует глубокие знания теоретического материала, делает выводы и предлагает нестандартные решения проблем. Показывает высокий уровень понимания междисциплинарных связей и способности применять теорию на практике. Уверенно применяет полученные знания на практике, проявляет креативность и инициативу в выполнении заданий. Способен адаптироваться к различным условиям работы и находить эффективные пути решения задач. Выполняет работу качественно и быстро, владеет всеми необходимыми инструментами. Может самостоятельно организовывать свою работу и принимать обоснованные решения. Демонстрирует высокую ответственность и самостоятельность в работе. Способен организовать рабочий процесс.

Оценка 4 – «хорошо» — Студент уверенно владеет основными теоретическими понятиями, правильно объясняет ключевые аспекты задания. Может применять знания на практике, но иногда допускает незначительные ошибки. Применяет знания на практике, но может испытывать трудности при выполнении сложных или нестандартных работ. В основном действует по шаблону, но показывает способность к адаптации. Справляется с большинством работ. Работает аккуратно, но не всегда оперативно. Проявляет достаточную самостоятельность в работе.

Оценка 3 «удовлетворительно» — Студент имеет базовые знания, но испытывает трудности с пониманием сложных заданий и взаимосвязей между ними. Допускает ошибки в объяснениях и применении теории на практике. Частично применяет знания на практике, но сталкивается с трудностями при решении задач. Выполняет простейшие операции, работает медленно и с ошибками. Действует неуверенно.

Оценка 2 «неудовлетворительно» — Студент демонстрирует недостаточные знания, не понимает ключевых понятий и принципов. Ошибочно интерпретирует теоретический материал. Практически не способен применять знания на практике. Испытывает значительные трудности, не справляется с выполнением основных видов работ. Работает крайне медленно и с множеством ошибок. Не способен организовать свою работу.

Центросоюз РФ

Нижегородский областной союз потребительских обществ
«Нижегородский экономико-технологический колледж»

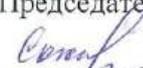
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

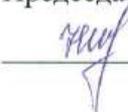
ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело

Рассмотрено на заседании ЦК
экономико-технологических
дисциплин
«8» апреля 2025 года
Председатель ЦК
 Сокольник И.В.

Одобрено НМС НЭТК
«8» апреля 2025 года
Председатель НМС
 Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик:
Коптева О.Э. – преподаватель НЭТК

Рецензент:
Фадеева Л.П. - преподаватель НЭТК

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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	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;

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 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

Иметь практический опыт	<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 работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры 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, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>

	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 304 часов

из них на освоение МДК – 132 часа,

практическая подготовка – 144 часа, т.ч.

учебная практика – 36 часов

производственная практика – 108 часов

самостоятельная работа – 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Консультация по экз., часов		Промежуточная аттестация, часов		Практическая подготовка	
			во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа обучающегося			МДК	ПМ	По МДК	По ПМ	Учебная практика, часов	Производственная практика, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., на подготовку к экзамену (МДК/ПМ) часов							
							МДК	ПМ						
ПК 3.1	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	64	56	20	-	8	--	4	-	-	-	-		
ПК 3.2-3.7	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	88	76	42	-	10	-	4	-	2	-	-		
	Учебная практика, практическая подготовка, час	36											36	
	Производственная практика (по профилю специальности), практическая подготовка, часов	108												108
	Экзамен по модулю, час	8										8		
	Всего:	304	132	62	-	18	-	4	-	2	-	8	36	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03

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	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		64	
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		64	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	10	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления		2
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	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.		3
	Содержание	12	
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		2
	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)		

	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Контрольная работа	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 1. Составление технологических циклов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	3
	Практическое занятие 2. Подбор 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)	6	3
	Самостоятельная учебная работа. Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	12	
	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		2
	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		
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	3

	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. 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.	6	3
	Самостоятельная учебная работа. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	3
	Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа по подготовке к экзамену по модулю	4	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		88	
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		88	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	6	2
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		

	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		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента	6	3
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание	6	2
	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.		
	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.		
	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 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		

	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.).	6	3
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание	6	2
	Классификация, ассортимент, 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.		
	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.		
	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.		
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).			

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	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	6	3
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	6	2
	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.		
	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, витаминкса, 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		

	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6	3
	Самостоятельная учебная работа. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание	8	2
	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.		
	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, рулетки 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.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки 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.		
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 требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 1. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	6	3
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6	3
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6	3
	Самостоятельная учебная работа. Проведение проработки адаптированного авторского холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.	2	3
	Дифференцированный зачет	2	
	Консультация по экзамену по модулю	2	
	Самостоятельная работа по подготовке к экзамену по модулю	4	
	Экзамен по модулю	8	
	Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	36	3

<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>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>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>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>Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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).</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.</p>		
---	--	--

<p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>108</p>	<p>3</p>
<p>Всего</p>	<p>304</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, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

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;

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;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималка для цитрусовых;

Соковыжималка 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

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

Соковыжималка для цитрусовых

Соковыжималка 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

Нормативные источники:

1 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

2 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

3 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

4 Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).

- 5 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2011).
- 6 Технический регламент Таможенного союза «На соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).
- 7 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2011).
- 8 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)
- 9 . ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
- 10 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 11 ГОСТ 30524-2013 «Общественное питание. Требования к персоналу»
- 12 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- 13 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
- 14 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
- 15 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
- 16 ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания»
- 17 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. изд. Хлебпродинформ», Москва, 1996
- 18 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ч.2, изд. Хлебпродинформ», Москва, 1997
- 19 Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания., изд. Хлебпродинформ», Москва, 1997
- 20 Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. изд. Хлебпродинформ», Москва, 2006

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/>. — Текст : электронный.
2. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 402 с. — ISBN 978-5-406-13736-9. — URL: <https://book.ru/book/955459>— Текст : электронный.
3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12347-8. — URL: <https://book.ru/book/954495>. — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: <https://book.ru/book/952749>. — Текст : электронный.

3.3 Условия реализации программы профессионального модуля для обучающихся с ограниченными возможностями

Для обучающихся из числа инвалидов учебные занятия проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При освоении профессионального модуля обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия проводятся совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие помощника, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);

Все локальные нормативные акты колледжа по вопросам обучения доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов колледж обеспечивает выполнение следующих условий:

- для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

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

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля производится с использованием оценочных средств по 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, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по элементам 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 являются:

Элемент профессионального модуля	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	- индивидуальный; - комбинированный	- Устный опрос - Тестирование - Задания для практических занятий -Задания для письменных проверочных работ
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	- индивидуальный; - комбинированный	- Устный опрос - Тестирование - Задания для практических занятий -Задания для письменных проверочных работ
Учебная практика	- индивидуальный;	- задания для учебной практики

Формами и видами промежуточной аттестации по элементам модуля являются:

Элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации

МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	- комплексный дифференцированный зачет	Письменный
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	- комплексный дифференцированный зачет	Письменный
Учебная практика	дифференцированный зачет	- защита отчета по учебной практике
Производственная практика	комплексный дифференцированный зачет	- защита отчета по производственной практике
Профессиональный модуль	-экзамен по модулю	- экзамен в условиях смоделированных производственных процессов

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по профессиональному модулю (Приложение А).

4.2. Перечень вопросов для подготовки к экзамену по модулю

- 1.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
- 2.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
- 3.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
- 4.Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента
- 5.Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента
- 6.Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента
- 7.Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- 8.Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

4.3.Критерии оценки экзамена по модулю

Оценка 5 – «отлично» — Студент демонстрирует глубокие знания теоретического материала, делает выводы и предлагает нестандартные решения проблем. Показывает высокий уровень понимания междисциплинарных связей и способности применять теорию на практике. Уверенно применяет полученные знания на практике, проявляет креативность и инициативу в выполнении заданий. Способен адаптироваться к различным условиям работы и находить эффективные пути решения задач. Выполняет работу качественно и быстро, владеет всеми необходимыми инструментами. Может самостоятельно организовывать свою работу и принимать обоснованные решения. Демонстрирует высокую ответственность и самостоятельность в работе. Способен организовать рабочий процесс.

Оценка 4 – «хорошо» — Студент уверенно владеет основными теоретическими понятиями, правильно объясняет ключевые аспекты задания. Может применять знания на практике, но иногда допускает незначительные ошибки. Применяет знания на практике, но может испытывать трудности при выполнении сложных или нестандартных работ. В основном действует по шаблону, но показывает способность к адаптации. Справляется с большинством работ. Работает аккуратно,

но не всегда оперативно. Проявляет достаточную самостоятельность в работе.

Оценка 3 «удовлетворительно» — Студент имеет базовые знания, но испытывает трудности с пониманием сложных заданий и взаимосвязей между ними. Допускает ошибки в объяснениях и применении теории на практике. Частично применяет знания на практике, но сталкивается с трудностями при решении задач. Выполняет простейшие операции, работает медленно и с ошибками. Действует неуверенно.

Оценка 2 «неудовлетворительно» — Студент демонстрирует недостаточные знания, не понимает ключевых понятий и принципов. Ошибочно интерпретирует теоретический материал. Практически не способен применять знания на практике. Испытывает значительные трудности, не справляется с выполнением основных видов работ. Работает крайне медленно и с множеством ошибок. Не способен организовать свою работу.

Центросоюз РФ

Нижегородский областной союз потребительских обществ

«Нижегородский экономико-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

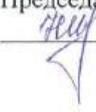
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено на заседании ЦК
экономики-технологических
дисциплин
«8» апреля 2025 г
Председатель ЦК
 Сокольник И.В.

Одобрено НМС НЭТК
«8» апреля 2025 года
Председатель НМС
 Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик:

Коптева О.Э. - преподаватель НЭТК

Рецензент:

Фадеева Л.П. - преподаватель НЭТК

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;

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 рецептов 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:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>уметь</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;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p>

	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
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 200 часов

Самостоятельная работа – 20 часов

Практическая подготовка – 108 часов, в том числе

Учебная практика - 36 часов

Производственная практика - 72 часа.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Консультации по экз., часов		Промежуточная аттестация, часов		Практическая подготовка	
			во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа обучающегося			МДК	ПМ	По МДК	По ПМ	Учебная практика, часов	Производственная практика, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., на подготовку к экзамену (МДК/ПМ) часов							
							МДК	ПМ						
ПК 4.1	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	34	26	10	-	8	-	4	-	-				
ПК 4.2-4.6	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	50	36	18	-	12	-	6	-	2				
	Учебная практика, практическая подготовка, час	36											36	
	Производственная практика (по профилю специальности), практическая подготовка, часов	72												72
	Экзамен по модулю, час	8										8		
	Всего:	200	62	28		20		10		2		8	36	72

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	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		34	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		34	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	4	2
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента		
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	3
	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.		
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	4	2
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.		

горячих десертов, напитков			
	Самостоятельная учебная работа Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	2	3
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	6	2
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, 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 и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		
	Санитарно-гигиенические требования, требования охраны труда и техники безопасности 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		
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	3
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	3	
	Самостоятельная учебная работа проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	3
	Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа по подготовке к экзамену по модулю	4	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента		50	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		50	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных	Содержание	4	2
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним		

десертов сложного ассортимента	подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.		
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). 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). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	3	3
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	3	3
	Самостоятельная учебная работа Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)	2	3
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание	6	2
	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.		
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-		

	<p>фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.</p>		
	<p>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).</p>		
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>		
	<p>Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).</p>	4	3
	<p>Лабораторная работа 5. 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»).</p>	4	3
	<p>Самостоятельная учебная Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p>	2	3
<p>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>		
	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.</p> <p>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.</p>	2	

	<p>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.</p> <p>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).</p>		2
	<p>Самостоятельная учебная работа Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов</p>	2	3
<p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>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.</p>	4	2
	<p>Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.</p>		
	<p>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).</p>		
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Лабораторная работа . Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.</p>	4	3
	<p>Дифференцированный зачет</p>	2	
<p>Консультация по экзамену по модулю</p>	2		
<p>Самостоятельная работа по подготовке к экзамену по модулю</p>	6		

	Экзамен по модулю	8	
<p>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 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. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>		36	3

<p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>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>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>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>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	72	3

<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
Всего	200	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое оснащение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

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:

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
4. Микроволновая печь;
5. Расстоечный шкаф;
6. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Электрогриль (жарочная поверхность);
9. Шкаф холодильный;
10. Шкаф морозильный;
11. Шкаф шоковой заморозки;
12. Льдогенератор;
13. Тестораскаточная машина;
14. Планетарный миксер;
15. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
16. Мясорубка;
17. Овощерезка или процессор кухонный;
18. Слайсер;
19. Куттер;
20. Миксер для коктейлей;
21. Соковыжималка для цитрусовых,
22. Соковыжималка универсальная;
23. Машина для вакуумной упаковки;
24. Кофемашина с капучинатором;
25. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
26. Кофемолка;
27. Газовая горелка (для карамелизации);
28. Набор инструментов для карвинга;
29. Овоскоп;
30. Нитраттестер;

31. Машина посудомоечная;
32. Стол производственный с моечной ванной;
33. Стеллаж передвижной;
34. 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

Соковыжималка для цитрусовых

Соковыжималка 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

Нормативные источники:

1. Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
2. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).
4. Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).
5. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2011).
6. Технический регламент Таможенного союза «На соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).
7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2011).
8. Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)
9. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
10. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
11. ГОСТ 30524-2013 «Общественное питание. Требования к персоналу»
12. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
13. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
14. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
15. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
16. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания»
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. изд. Хлебпродинформ», Москва, 1996
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ч.2, изд. Хлебпродинформ», Москва, 1997
19. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания., изд. Хлебпродинформ», Москва, 1997
20. Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. изд. Хлебпродинформ», Москва, 2006

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2025. — 182 с. — ISBN 978-5-406-14149-6. — URL: <https://book.ru/book/956675> Текст : электронный.
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12347-8. — URL: <https://book.ru/book/954495>. — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: <https://book.ru/book/952749>— Текст : электронный.

3.3 Условия реализации программы профессионального модуля для обучающихся с ограниченными возможностями

Для обучающихся из числа инвалидов учебные занятия проводятся с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При освоении профессионального модуля обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия проводятся совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие помощника, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);

Все локальные нормативные акты колледжа по вопросам обучения доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов колледж обеспечивает выполнение следующих условий:

- для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

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

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля производится с использованием оценочных средств по 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, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по элементам 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 являются:

Элемент профессионального модуля	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	- индивидуальный; - комбинированный	- Устный опрос - Тестирование - Задания для практических занятий - Задания для письменных проверочных работ
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	- индивидуальный; - комбинированный	- Устный опрос - Тестирование - Задания для практических занятий - Задания для письменных проверочных работ
Учебная практика	- индивидуальный;	- задания для учебной практики

Формами и видами промежуточной аттестации по элементам модуля являются:

Элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	- комплексный дифференцированный зачет	Письменный
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	- комплексный дифференцированный зачет	Письменный
Учебная практика	- дифференцированный зачет	- защита отчета по учебной практике
Производственная практика	- дифференцированный зачет	- защита отчета по производственной практике
Профессиональный модуль	-экзамен по модулю	- экзамен в условиях смоделированных производственных процессов

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по профессиональному модулю (Приложение А).

4.2. Перечень вопросов для подготовки к экзамену по модулю

- 1.Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков
- 2.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков
- 3.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков
- 4.Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента
- 5.Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента
- 6.Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента
- 7.Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

4.3.Критерии оценки на экзамене по модулю

Оценка 5 – «отлично» — Студент демонстрирует глубокие знания теоретического материала, делает выводы и предлагает нестандартные решения проблем. Показывает высокий уровень понимания междисциплинарных связей и способности применять теорию на практике. Уверенно применяет полученные знания на практике, проявляет креативность и инициативу в выполнении заданий. Способен адаптироваться к различным условиям работы и находить эффективные пути решения задач. Выполняет работу качественно и быстро, владеет всеми необходимыми инструментами. Может самостоятельно организовывать свою работу и принимать обоснованные решения. Демонстрирует высокую ответственность и самостоятельность в работе. Способен организовать рабочий процесс.

Оценка 4 – «хорошо» —Студент уверенно владеет основными теоретическими понятиями, правильно объясняет ключевые аспекты задания. Может применять знания на практике, но иногда допускает незначительные ошибки. Применяет знания на практике, но может испытывать трудности при выполнении сложных или нестандартных работ. В основном действует по шаблону, но показывает способность к адаптации. Справляется с большинством работ. Работает аккуратно, но не всегда оперативно. Проявляет достаточную самостоятельность в работе.

Оценка 3 «удовлетворительно» — Студент имеет базовые знания, но испытывает трудности с пониманием сложных заданий и взаимосвязей между ними. Допускает ошибки в объяснениях и

применении теории на практике. Частично применяет знания на практике, но сталкивается с трудностями при решении задач. Выполняет простейшие операции, работает медленно и с ошибками. Действует неуверенно.

Оценка 2 «неудовлетворительно» — Студент демонстрирует недостаточные знания, не понимает ключевых понятий и принципов. Ошибочно интерпретирует теоретический материал. Практически не способен применять знания на практике. Испытывает значительные трудности, не справляется с выполнением основных видов работ. Работает крайне медленно и с множеством ошибок. Не способен организовать свою работу.

Центросоюз Российской Федерации
Нижегородский областной союз потребительских обществ
«Нижегородский экономико-технологический колледж»

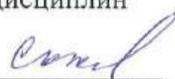
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента составлена с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рассмотрено на заседании
ЦК экономико-
технологических дисциплин
8 апреля 2025 г.
Председатель 
_____ Сокольник И.В.

Одобрено НМС НЭТК
8 апреля 2025 г.
Председатель НМС
 _____ Н.Н. Щепетинщикова

Разработчик:
Гасица В.И.– преподаватель НЭТК

Рецензент:
Фадеева Л.П.– преподаватель НЭТК

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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:

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 обслуживания
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

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;

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,
--------------------------------	--

	<p>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, 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>

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – **234 часов**, в том числе:

- во взаимодействии с преподавателем, всего – 204 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;
- практической подготовки – 72 часа, в том числе
- учебной практики – 36 часов
- производственной практики – 36 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультация по экзамену по модулю, часов	Промежуточная аттестация, часов	Практическая подготовка	
			во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа				Учебная практика, часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., на подготовку к экзамену по модулю, часов				
ПК 5.1-5.6.	Раздел 1. МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	54	46	22		8	4				
ПК 5.1-5.6.	Раздел 2. МДК 05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	100	86	44		12	4	2			
	Учебная практика, практическая подготовка, час	36								36	
	Производственная практика (по профилю специальности), практическая подготовка, часов	36									36
	Экзамен по модулю, час	8							8		
	Всего:	234	132	66		20		2	8	36	36

2.2 Тематический план и содержание 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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		54	
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		54/22	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание	8	2
	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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования		
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	4	3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 1-2. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа		

	Практическое занятие № 3-5. Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	6	3
	Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2	3
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	4	2
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	4	2
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.		
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	4	3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
Практическое занятие № 6-7. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	4	3	
	Самостоятельная работа Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций	2	3
Тема 1.4.	Содержание	6	2
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских		

Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	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.		
	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		
Практическое занятие № 8-11. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	8	3	
Дифференцированный зачет	2		
Самостоятельная работа на подготовку к экзамену по модулю	4	3	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		100	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		100/44	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных,	Содержание	10	2
	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		

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		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
Практическое занятие № 1-2. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	4	3	
Практическое занятие № 3-4. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4	3	
Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой по расчету сырья для приготовления различных отделочных полуфабрикатов	4	3	
Тема 2.2.	Содержание		
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	10	

Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	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		2
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	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		
Лабораторное занятие № 1-3: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	3	
Лабораторное занятие № 4-6: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	3	
Лабораторное занятие № 7-9: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	3	
Самостоятельная работа Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов – составление технологических карт	4	3	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание		
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	12	2
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для		

	сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторное занятие № 10-12: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	3
	Лабораторное занятие № 13-15: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	3
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание		
	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.	8	2
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторное занятие № 16-18: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	3
	Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа по подготовке к экзамену по модулю	4	3
	Консультация по экзамену по модулю	2	
	Экзамен по модулю	8	

Учебная практика по ПМ.05(практическая подготовка)

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.

<p>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).</p> <p>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.</p> <p>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (практическая подготовка)</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</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>36</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.).		
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		
Всего	234	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Учебное оборудование:

Стол ученический двухместный

Стул ученический

Доска классная

Стол

Стул

Стенды

Тумба для оборудования

Технические средства обучения

Мульти видео-проектор переносной

Экран переносной

Ноутбук

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол).

Технические средства обучения (ноутбук, видеопроектор, экран, переносные)

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1.Весы настольные электронные

2.Конвекционная печь

3.Микроволновая печь

4.Подовая печь (для пиццы)

5.Расстоечный шкаф

6.Плита электрическая

7.Шкаф холодильный

8.Шкаф морозильный

9.Шкаф шоковой заморозки

10.Льдогенератор

11.Фризер

12.Тестораскаточная машина (настольная)

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

14.Тестомесильная машина (настольная)

15.Миксер (погружной)

16.Мясорубка

17.Куттер

18.Соковыжималка для цитрусовых

19.Соковыжималка универсальная

20.Пресс для пиццы

21.Лампа для карамели

22.Аппарат для темперирования шоколада

23.Газовая горелка (для карамелизации)

24.Термометр инфракрасный

25.Термометр со щупом

26.Овоскоп

27.Машина для вакуумной упаковки

28.Производственный стол с моечной ванной

- 29.Производственный стол с деревянным покрытием
- 30.Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- 31.Моечная ванна (двухсекционная)
- 32.Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Нормативные источники:

- 1 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
- 2 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).
- 3 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).
- 4 Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).
- 5 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2011).
- 6 Технический регламент Таможенного союза «На соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).
- 7 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2011).
- 8 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)
- 9 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
- 10 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 11 ГОСТ 30524-2013 «Общественное питание. Требования к персоналу»
- 12 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- 13 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
- 14 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
- 15 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
- 16 ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания»
- 17 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.изд. Хлебпродинформ», Москва, 1996
- 18 Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов т.1, изд. ДеЛи плюс», Москва, 2019
- 19 Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов т.2, изд. ДеЛи плюс», Москва, 2019
- 20 Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.изд. Хлебпродинформ», Москва, 2006

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 247 с. — ISBN 978-5-406-14576-0. — URL: <https://book.ru/book/957508>— Текст : электронный.
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12347-8. — URL: <https://book.ru/book/954495>. — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2025. — 325 с. — ISBN 978-5-406-14577-7. — URL: <https://book.ru/book/957509>. — Текст : электронный.

2. Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: <https://book.ru/book/952749>. — Текст : электронный.

3. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2025. — 578 с. — ISBN 978-5-406-14148-9. — URL: <https://book.ru/book/956697> — Текст : электронный.

3.3 Условия реализации программы профессионального модуля для обучающихся – инвалидов

Для обучающихся из числа инвалидов учебные занятия, практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности). При освоении профессионального модуля обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия, практика проводится совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие помощника, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем, руководителем практики;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты колледжа по вопросам обучения, прохождения практики доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия, практики может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов колледж обеспечивает выполнение следующих:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования

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

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля производится с использованием оценочных средств по 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, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по элементам 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 являются:

Элемент профессионального модуля	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	- индивидуальный; - комбинированный	- Устный опрос - Тестирование - Задания для практических занятий - Задания для письменных проверочных работ
МДК 05.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	- индивидуальный; - комбинированный	- Устный опрос - Тестирование - Задания для практических занятий - Задания для письменных проверочных работ
Учебная практика	- индивидуальный;	- задания для учебной практики

Формами и видами промежуточной аттестации по элементам модуля являются:

Элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	- комплексный дифференцированный зачет	Письменный
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	комплексный дифференцированный зачет	Письменный
Учебная практика	- дифференцированный зачет	- защита отчета по учебной практике
Производственная практика	- комплексный дифференцированный зачет	- защита отчета по производственной практике
Профессиональный модуль	-экзамен по модулю	- экзамен в условиях смоделированных производственных процессов

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по профессиональному модулю (Приложение А).

4.2. Перечень вопросов для подготовки к экзамену по модулю

- 1.Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления
- 2.Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 3.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 4.Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе
- 5.Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 6.Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба
- 7.Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента

8. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

4.3. Критерии оценки на экзамене по модулю

Оценка 5 – «отлично» — Студент демонстрирует глубокие знания теоретического материала, делает выводы и предлагает нестандартные решения проблем. Показывает высокий уровень понимания междисциплинарных связей и способности применять теорию на практике. Уверенно применяет полученные знания на практике, проявляет креативность и инициативу в выполнении заданий. Способен адаптироваться к различным условиям работы и находить эффективные пути решения задач. Выполняет работу качественно и быстро, владеет всеми необходимыми инструментами. Может самостоятельно организовывать свою работу и принимать обоснованные решения. Демонстрирует высокую ответственность и самостоятельность в работе. Способен организовать рабочий процесс.

Оценка 4 – «хорошо» — Студент уверенно владеет основными теоретическими понятиями, правильно объясняет ключевые аспекты задания. Может применять знания на практике, но иногда допускает незначительные ошибки. Применяет знания на практике, но может испытывать трудности при выполнении сложных или нестандартных работ. В основном действует по шаблону, но показывает способность к адаптации. Справляется с большинством работ. Работает аккуратно, но не всегда оперативно. Проявляет достаточную самостоятельность в работе.

Оценка 3 «удовлетворительно» — Студент имеет базовые знания, но испытывает трудности с пониманием сложных заданий и взаимосвязей между ними. Допускает ошибки в объяснениях и применении теории на практике. Частично применяет знания на практике, но сталкивается с трудностями при решении задач. Выполняет простейшие операции, работает медленно и с ошибками. Действует неуверенно.

Оценка 2 «неудовлетворительно» — Студент демонстрирует недостаточные знания, не понимает ключевых понятий и принципов. Ошибочно интерпретирует теоретический материал. Практически не способен применять знания на практике. Испытывает значительные трудности, не справляется с выполнением основных видов работ. Работает крайне медленно и с множеством ошибок. Не способен организовать свою работу.

Центросоюз РФ

Нижегородский областной союз потребительских обществ
«Нижегородский экономико-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного
персонала

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования по специальности
ости 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

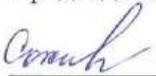
Рассмотрено на заседании ЦК

экономико-технологических

дисциплин

«8» апреля 2025 г

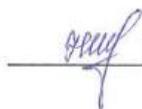
Председатель ЦК

 Сокольник И.В.

Одобрено НМС НЭТК

«8» апреля 2025 года

Председатель НМС

 Щепетинщикова Н.Н.

Разработчик:

Гасица В.И. - преподаватель НЭТК

Рецензент:

Фадеева Л.П. - преподаватель НЭТК

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;

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
-------------------------	--

	<p>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;</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 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>
знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p>

	<p>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 – 252 часов,

из них на освоение МДК –136 часов,

в т.ч. практические и лабораторные занятия – 42 часа

курсовая работа – 30 часов

Практическая подготовка – 108 часов, в т.ч.

учебная практика – 36 часов

производственная практика – 72 часа

Самостоятельная работа – 16 часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) во взаимодействии с преподавателем						Консультация по экз., часов		Промежуточная аттестация, часов		Практическая подготовка	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	Самостоятельная работа обучающегося		МДК	ПМ	По МДК	По ПМ	Учебная практика, часов	Производственная практика (по профилю специальности), часов
							в т.ч., на подготовку к экзамену (МДК/ПМ) часов	МДК						
ПК 6.1-6.5	Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	136	118	42	30	16	-	8	-	2	-	-		
	Учебная практика, практическая подготовка, час	36											36	
	Производственная практика (по профилю специальности), практическая подготовка, часов	72												72
	Экзамен по модулю, час	8										8		
	Всего:	252	118	42	30	16	-	8	-	2	-	8	36	72

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	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		136	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание	4	2
	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		
	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)		
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)		
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.		
	Тематика практических занятий		
	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2	3
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской	Содержание	6	2
	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, преискуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и		

продукции, различных видов меню	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.		
	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.		
	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.		
	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.		
	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.		
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента		
	Самостоятельная учебная работа Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела	2	3
Тематика практических занятий 2.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).	2	3	
Тема 1.3.	Содержание	6	

Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.		2
	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.		
	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		
3. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	3	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание	4	2
	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.		
	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		
	4.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2	3
	5. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2	3
	6.Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2	3
	7. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2	3
	8. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2	3
	9. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2	3
	10.Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2	3
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание	6	2
	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 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		
	11.Планирование производственного задания (программы)	2	
	12.Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2	3
13.Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2	3	

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.	10	2
	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.		
	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.		
	Самостоятельная учебная работа 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;		

	- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.		
	Тематика практических занятий		
	14.Расчет производственной мощности	2	3
	15.Расчет товарооборота	2	3
	16.Расчет производительности труда	2	3
	17.Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2	3
	18.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	3
	19.Оформление документов: дневного заборного листа	2	3
	20.Разработка нормативно-технологической документации	2	3
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание	2	
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.		2
	2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.		
	Тематика практических занятий		
	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	3
Тема 1.8 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание	4	
	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:		2

	<p>- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);</p> <p>- отпуска на вынос по заказам потребителей;</p> <p>- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p>		
	<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>		
	<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 1.9 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</p>	<p>Содержание</p>	2	
	<p>1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов</p>		2
	<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 практических занятий</p>		
	<p>21. Разработка плана тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.</p>	2	3

Самостоятельная учебная работа Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).	2	3
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе 1. Тематика занятий: 2. 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. 3. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 4. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. 5. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации 6. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению работы структурного подразделения 7. Консультации по разработке практической части курсовой работы: 8. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. 9. Защита курсовой работы.	30	
Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа по подготовке к экзамену по модулю	8	
Консультация	2	
Экзамен по модулю	8	
Примерная тематика курсовых работ: 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.		

<p>11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 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>Учебная практика Виды работ: Разработка ассортимента блюд для различных типов предприятий питания, Разработка различных видов меню, Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Изучение организационной структуры предприятия и подразделения Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала (расчет потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; оформление заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа) правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа Ознакомление с организацией работы в бригадах. Составление графиков работы с учетом потребности организации питания; Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения</p>	36	36

<p>Изучение должностной инструкции работников подразделения Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба. Расчет по принятой методике основных производственных показатели, Расчет стоимости готовой продукции Ведение учетно-отчетной документации Составление программы обучения, поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни Проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности</p>		
<p>Производственная практика Виды работ: 1.Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 2.Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 3.Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 4.Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. 5.Составление организационно-экономической характеристики предприятия 6.Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия и нормативно-технической и технологической документацией. 7.Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 8.Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 9.Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов, обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения, оценка качества готовой продукции. 12.Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 13.Ознакомление и составление плана-меню. Его назначением и содержанием. 14.Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 15.Ознакомление с правилами отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 17.Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 18.Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p>	72	72

<p>19. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 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>20. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 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>21. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>22. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре, издержек производства и обращения структурного подразделения, прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>23. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>24. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>25. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>26. 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>27. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>28. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>29. 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. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени</p>		
Всего	252	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие кабинеты:

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

Информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами: мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

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

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

3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

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

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

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

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

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

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

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

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических)

мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

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

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Грибов, В. Д., Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты. : учебник / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2025. — 277 с. — ISBN 978-5-406-13639-3. — URL: <https://book.ru/book/955429>— Текст : электронный.

2. Грибов, В. Д., Экономика организации (предприятия) : учебник / В. Д. Грибов, В. П. Грузинов, В. А. Кузьменко. — Москва : КноРус, 2025. — 407 с. — ISBN 978-5-406-13741-3. — URL: <https://book.ru/book/955464>— Текст : электронный.

3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12347-8. — URL: <https://book.ru/book/954495>. — Текст : электронный.

Дополнительные источники;

3. Грибов, В. Д., Экономика организации (предприятия). Практикум. : учебно-практическое пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2025. — 196 с. — ISBN 978-5-406-13927-1. — URL: <https://book.ru/book/956981>— Текст : электронный.

3.3 Условия реализации программы профессионального модуля для обучающихся с ограниченными возможностями

Для обучающихся из числа инвалидов учебные занятия проводятся с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При освоении профессионального модуля обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия проводятся совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие помощника, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с преподавателем);

Все локальные нормативные акты колледжа по вопросам обучения доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов колледж обеспечивает выполнение следующих условий:

- для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

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

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля производится с использованием оценочных средств по ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по элементам ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала являются:

Элемент профессионального модуля	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	- индивидуальный; - комбинированный	- Устный опрос - Тестирование - Задания для практических занятий - Задания для письменных проверочных работ
Курсовая работа	- индивидуальный;	- защита курсовой работы
Учебная практика	- индивидуальный;	- задания для учебной практики

Формами и видами промежуточной аттестации по элементам модуля являются:

Элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	- дифференцированный зачет	Письменный
Учебная практика	-комплексный дифференцированный зачет	- защита отчета по учебной практике
Производственная практика	-комплексный дифференцированный зачет	- защита отчета по производственной практике
Профессиональный модуль	-экзамен по модулю	- устный

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по профессиональному модулю (Приложение А).

4.2. Вопросы для подготовки к экзамену по модулю

1. Основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
2. Классификация и общие требования к организациям питания;
3. Производственная и организационная структура организаций питания
4. Организация ресурсного обеспечения деятельности предприятия питания
5. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией
6. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа
7. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
8. Правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
9. Методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
10. Виды, формы и методы мотивации персонала;
11. Способы и формы инструктирования персонала;

12. Основные производственные показатели подразделения организации питания;
13. Правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;
14. Правила составления калькуляции стоимости;
15. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

4.3 Критерии оценки для экзамена по модулю

Оценка 5 – «отлично» — Студент демонстрирует глубокие знания теоретического материала, делает выводы и предлагает нестандартные решения проблем. Показывает высокий уровень понимания междисциплинарных связей и способности применять теорию на практике. Уверенно применяет полученные знания на практике, проявляет креативность и инициативу в выполнении заданий. Способен адаптироваться к различным условиям работы и находить эффективные пути решения задач. Выполняет профессиональные задачи качественно и быстро, владеет всеми необходимыми инструментами и методиками. Может самостоятельно организовывать свою работу и принимать обоснованные решения. Демонстрирует высокую ответственность и самостоятельность в работе. Способен организовать рабочий процесс.

Оценка 4 – «хорошо» — Студент уверенно владеет основными теоретическими понятиями, правильно объясняет ключевые аспекты задания. Может применять знания на практике, но иногда допускает незначительные ошибки. Применяет знания на практике, но может испытывать трудности при решении сложных или нестандартных задач. В основном действует по шаблону, но показывает способность к адаптации. Справляется с большинством профессиональных задач. Работает аккуратно, но не всегда оперативно. Проявляет достаточную самостоятельность в работе.

Оценка 3 «удовлетворительно» — Студент имеет базовые знания, но испытывает трудности с пониманием сложных заданий и взаимосвязей между ними. Допускает ошибки в объяснениях и применении теории на практике. Частично применяет знания на практике, но сталкивается с трудностями при решении задач. Выполняет простейшие операции, работает медленно и с ошибками. Действует неуверенно.

Оценка 2 «неудовлетворительно» — Студент демонстрирует недостаточные знания, не понимает ключевых понятий и принципов. Ошибочно интерпретирует теоретический материал. Практически не способен применять знания на практике. Испытывает значительные трудности, не справляется с выполнением основных профессиональных задач. Работает крайне медленно и с множеством ошибок. Не способен организовать свою работу.

Центросоюз Российской Федерации
Нижегородский областной союз потребительских обществ
«Нижегородский экономико-технологический колледж»

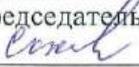
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей
служащих (повар-кондитер)**

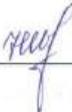
Специальность 43.02.12 Поварское и кондитерское дело

2025 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (повар-кондитер) разработана на основе профессионального стандарта «Повар», профессионального стандарта «Кондитер»

Рассмотрено на заседании
ЦК экономико-технологических
дисциплин
8 апреля 2025 г.
Председатель

Сокольник И.В.

Одобрено НМС НЭТК
8 апреля 2025 г.
Председатель НМС
Н.Н.Щепетинщикова



Разработчик:
Гасица В.И.– преподаватель НЭТК

Рецензент:
Фадеева Л.П.– преподаватель НЭТК

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (повар-кондитер) и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 7.1.	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 7.4	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции

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;

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p style="text-align: center;">Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -по подготовке кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания -по обеспечению чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания -по подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -по подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий -по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий -по выполнению вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -по упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос -по отпуску готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка -подготовке к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -по уборке рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;
--------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> -по проверке простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; -по упаковке готовой продукции и складировании пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера -по подготовке теста, начинки и полуфабрикатов для хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; -по изготовлению хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; -по презентации хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; -по упаковке готовой хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> -проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, -использовать посудомоечные машины -чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования -упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления -проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий -выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; -производить обработку овощей, фруктов и грибов; -нарезать и формовать овощи и грибы; -подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; -готовить блюда и гарниры из овощей; каши и гарниры из круп; блюда из яиц; блюда и гарниры из макаронных изделий; блюда из бобовых; блюда из рыбы; блюда из морепродуктов; блюда из мяса и мясных продуктов; блюда из домашней птицы; мучные блюда; горячие напитки; сладкие блюда; -проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; -порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; -выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции; -замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции; -соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции;

	<ul style="list-style-type: none"> -процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции; -порционировать (комплектовать) хлебобулочной, кондитерскую и шоколадную продукцию; -реализовывать готовую хлебобулочную, кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; -безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции; -соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; -аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции; -эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную, кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.
<p>Знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> -нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания -назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними -требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания -технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; -правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; -методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; -пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; -назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; -требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в кондитерском цехе -рецептуры и технологии приготовления хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции; -требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции; -технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -правила пользования сборниками рецептов -принципы и приемы презентации хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции потребителям;

	-методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; -пищевая ценность видов хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции;
--	--

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ 07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Всего – 688 часов, в том числе:

- во взаимодействии с преподавателем – 358 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 50 часов;
- практической подготовки – 252 часа, в том числе:
 - учебной практики – 180 часов
 - производственной практики – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Консультация по экз., часов		Промежуточная аттестация, часов		Практическая подготовка	
			во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа обучающегося			МДК	ПМ	По МДК	По ПМ	Учебная практика, часов	Производственная практика, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., на подготовку к экзамену (МДК/ПМ) часов							
							МДК	ПМ						
ПК 7.1 ПК 7.2	Раздел 1. Технология приготовления кулинарной продукции	226	190	84		26	10	4	2	2	6			
ПК 7.3 ПК 7.4	Раздел 2. Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	202	168	86		24	10	4	2	2	6			
	Учебная практика, практическая подготовка, час	180											180	
	Производственная практика (по профилю специальности), практическая подготовка, часов	72												72
	Экзамен по модулю, час	8										8		
	Всего:	688	358	170		50	20	8	4	4	12	8	180	72

2.2. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (повар-кондитер)

Наименование разделов ПМ, МДК, тем, учебная и производственная практика		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
МДК 07.01 Технология приготовления кулинарной продукции			226	
Введение	1	<p>Содержание учебного материала Предмет, цели и задачи МДК, структура МДК; межпредметные связи, значение МДК в подготовке повара; понятие определение: технология, кулинария продукция. История развития кулинарии. Состояние и прогнозы развития общественного питания в современных условиях. Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек Цели и задачи общественного питания в условиях рынка; перспективы развития и задачи общественного питания в потребительской кооперации. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</p>	2	2
Тема 1. Обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			10	
	2-3	<p>Технологический процесс механической, кулинарной обработки овощей. Способы приготовления полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки, причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения, Рациональное использование отходов Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов. Особенности технологического процесса обработки капустных, плодовых, десертных овощей. Требование к качеству. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов. Особенности обработки экзотических плодов. Требования охраны труда, санитарии и гигиены.</p>	4	2
	4	<p>Технологический процесс приготовления блюд из овощей и грибов. Классификация, ассортимент блюд из овощей и грибов. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из жаренных, тушеных, запеченных припущенных овощей и грибов. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности</p>	2	2

		пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов. Сроки реализации готовых блюд и гарниров из овощей и грибов. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из овощей и грибов. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд из овощей и грибов. требования охраны труда, санитарии и гигиены.		
	5/1	Практическое занятие: Решение ситуационных задач. Расчет сырья, выхода полуфабрикатов из овощей и грибов.	2	3
	6/2	Практическое занятие: Оценка качества овощей. Определение массы отходов при механической кулинарной обработки овощей и грибов.	2	3
Тема 2. Обработка рыбы			16	
	7	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки и приготовление полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, камбала).	2	2
	8	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом. Способы разделки и приготовление полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб (стерлядь)	2	2
	9-10	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки, пропускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из рыбы. Сроки реализации готовых блюд из рыбы. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из рыбы. Требования охраны труда, санитарии и гигиены. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд из рыбы. Правила отпуска блюд из рыбы	4	2

	11	Технологический процесс приготовление рубленой массы из рыбы Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Режим хранения и сроки реализации. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении рубленой массы. Требования охраны труда, санитарии и гигиены	2	2
	12/3	Практическое занятие: Оценка качества поступившей рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов для варки и жарки.	2	3
	13/4	Практическое занятие: Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов. Расчет сырья для приготовления котлетной массы.	2	3
	14/5	Лабораторная работа: Приготовление рубленой массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	2	3
Тема 3 Обработка мяса и мясопродуктов, птицы			16	
	15-16	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Технология обмывания и обсушивания, разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, нормы отходов. Классификация, ассортимент технология приготовления полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов, условия, сроки хранения.	4	2
	17	Технологический процесс приготовления рубленой массы из мяса. Технология приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Классификация, ассортимент. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении рубленой массы. Требования охраны труда, санитарии и гигиены. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы.	2	2
	18	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы. Способы размораживания, опаливания. Особенности обработки дичи. Способы приготовления полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, из	2	2

	19	филе, мелкокусковые. Ассортимент, нормы выхода полуфабрикатов, требование к качеству полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления рубленой массы из птицы. Технология приготовления котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении рубленой массы. Требования охраны труда, санитарии и гигиены. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы.	2	2
	20/6	Практическое занятие: Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса с учетом вида сырья и кондиции.	2	3
	21/7	Практическое занятие: Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья (птицы, кролика, дичи) с учетом вида сырья и кондиции	2	3
	22/8	Лабораторная работа: Приготовление рубленой массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2	3
		Самостоятельная работа Составить алгоритм разделки говяжьей туши Составить алгоритм первичной обработки мяса	1 1	3 3
Тема 4 Приготовление супов			18	
	23-24	Технологический процесс приготовления супов. Понятия, назначения, классификация по различным признакам. Технология варки бульонов для супов, их разновидности, правила и режимы варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении супов.	4	2
	25	Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов. Технологический процесс приготовления заправочных супов. Способы подготовки сырья (виды нарезки овощей, пассерование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов, приготовление мучной пассеровки и ее введение, заправка супов, доведение до вкуса. Требования к качеству, срокам и условиям хранения,	2	2

	26	<p>признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении супов. Сроки реализации супов. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении супов. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление супов. требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска супов.</p> <p>Технологический процесс приготовления супов – пюре.</p> <p>Характеристика, ассортимент, Общие приемы и операции приготовления супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, особенности отпуска, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требования к качеству и срокам реализации. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении супов. Сроки реализации супов. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении супов. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление супов. требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска супов.</p>	2	2
	27	<p>признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении супов. Сроки реализации супов. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении супов. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление супов. требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска супов.</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных супов.</p> <p>Характеристика ассортимента, общие приемы и операции приготовления холодных супов из овощей, особенности отпуска, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении супов. Сроки реализации супов. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении супов. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление супов. требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска супов.</p>	2	2
	28/9	<p>признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении супов. Сроки реализации супов. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении супов. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление супов. требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска супов.</p> <p>Практическое занятие: Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона. Изучение технологических карт на супы.</p>	2	3
	29/10	<p>признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении супов. Сроки реализации супов. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении супов. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление супов. требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска супов.</p> <p>Практическое занятие: Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона. Изучение технологических карт на супы.</p>	2	3

	30/11	Лабораторная работа: Приготовление и оформление для отпуска блюда «Щи из свежей капусты»	2	3
	31/12	Лабораторная работа: Приготовление и оформление для отпуска блюда «Борщок холодный»	2	3
		Лабораторная работа: Приготовление и оформление для отпуска блюда «Окрошка овощная»		
Тема 5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий и соусов			10	
	32	Технологический процесс приготовления блюд из круп Значение блюд и гарниров из круп в питании. Технологическая характеристика и подготовка сырья. Классификация и ассортимент блюд из круп. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из круп различной консистенции. Особенности приготовления изделий из каш. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации.	2	2
	33	Технологический процесс приготовления блюд из бобовых Значение блюд и гарниров из бобовых в питании. Технологическая характеристика и подготовка сырья. Классификация и ассортимент блюд из бобовых. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из бобовых различной консистенции. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из бобовых. Сроки реализации блюд из бобовых. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из бобовых. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд из бобовых, требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска блюд из бобовых.	2	2
	34	Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий. Значение блюд и гарниров из макаронных изделий в питании. Технологическая характеристика и подготовка сырья. Классификация и ассортимент блюд из макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий различной консистенции. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из макаронных	2	2

		изделий. Сроки реализации блюд из макаронных изделий. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из макаронных изделий. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд из макаронных изделий, требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска блюд из макаронных изделий.		
	35/13	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск рассыпчатых, жидких и вязких каш.	2	3
	36/14	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Лапшевник с творогом»	2	3
		Самостоятельная работа Составить алгоритм приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2	3
Тема 6 Приготовление рыбных горячих блюд и соусов к ним			24	
	37-38	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуск блюд Правила порционирования, оформления и отпуска, том числе заказных и банкетных.	4	2
	39	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы, Технология приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы Правила варки в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры, соусы, используемые при отпуске отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из отварной и припущенной рыбы. Сроки реализации блюд из отварной и припущенной рыбы. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд из отварной и	2	2

	40	<p>припущенной рыбы, требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы.</p> <p>Технология приготовления блюд из жареной рыбы.</p> <p>Ассортимент блюд из жареной рыбы. Технология приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, «гриль», на вертеле. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, сроки реализации.</p>	2	2
	41	<p>Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.</p> <p>Ассортимент блюд из запеченной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы. Правила запекания рыбы. Гарниры, соусы, используемые для запекания. Оформление, подача блюд. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из запеченной рыбы. Сроки реализации блюд из запеченной рыбы. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из запеченной рыбы. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд из запеченной рыбы, требования охраны труда, санитарии и гигиены.</p>	2	2
	42	<p>Общие правила отпуска блюд из запеченной рыбы.</p> <p>Технология приготовления блюд из тушеной рыбы</p> <p>Ассортимент блюд из тушеной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной рыбы. Правила тушения рыбы. Гарниры, соусы, используемые для тушения. Оформление, подача блюд. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из тушеной рыбы. Сроки реализации блюд из тушеной рыбы. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из тушеной рыбы. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление</p>	2	2

	43	блюды из тушеной рыбы, требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска блюд из тушеной рыбы. Технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы Ассортимент блюд из котлетной массы рыбы. Правила жарки полуфабрикатов котлетной массы рыбы. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из котлетной массы. Сроки реализации блюд из котлетной массы. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из котлетной массы. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд из котлетной массы, требования охраны труда, санитарии и гигиены.	2	2
	44/15	Общие правила отпуска блюд из котлетной массы.	2	3
	45/16	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Рыба отварная с соусом польский»	2	3
	46/17	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Рыба припущенная по – русски»	2	3
	47/18	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Рыба жаренная в тесте»	2	3
	48/19	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Рыба запеченная по – русски»	2	3
		Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Рулет рыбный»		
		Самостоятельная работа Составить алгоритм приготовления блюд из рыбы	2	3
Тема 7 Приготовление мясных горячих блюд и блюд из птицы			30	
	49-50	Технологический процесс приготовления блюд из мяса. Классификация блюд из мяса. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуск блюд. Правила порционирования, оформления и отпуска, том числе заказных и банкетных	4	2
	51	Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного и припущенного мяса. Правила варки, припускания мяса для	2	2

		<p>вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварного, припущенного мяса. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из отварного и припущенного мяса. Сроки реализации блюд из отварного и припущенного мяса. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из отварного и припущенного мяса. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд из отварного и припущенного мяса, требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска блюд из отварного и припущенного мяса.</p>		
52		<p>Технология приготовления блюд из жареного мяса.</p>	2	2
		<p>Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного крупными кусками, порционными и мелкими кусками. Правила жарки мясных полуфабрикатов, температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из жареного мяса. Сроки реализации блюд из жареного мяса. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из жареного мяса. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд из жареного мяса, требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска блюд из жареного мяса.</p>		
53		<p>Технология приготовления блюд из жареных субпродуктов</p>	2	2
		<p>Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из жареных субпродуктов. Правила жарки полуфабрикатов из субпродуктов, продолжительность, определение кулинарной готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из жареных субпродуктов. Сроки реализации блюд из жареных субпродуктов.</p>		

	54	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из жареных субпродуктов. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд из жареных субпродуктов, требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска блюд из жареных субпродуктов.</p> <p>Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Общая характеристика. Правила тушения. Блюда из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из тушеного мяса. Сроки реализации блюд из тушеного мяса. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из тушеного мяса. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд из тушеного мяса, требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска блюд из тушеного мяса.</p>	2	2
	55	<p>Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Ассортимент, Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса. Правила запекания мяса. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из запеченного мяса. Сроки реализации блюд из запеченного мяса. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из запеченного мяса. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд из запеченного мяса, требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска блюд из запеченного мяса.</p>	2	2
	56	<p>Технология приготовления блюд из рубленого мяса.</p>	2	2

		Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленого мяса. Правила жарка полуфабрикатов из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы к блюдам из рубленого мяса. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из запеченного мяса. Сроки реализации блюд из рубленого мяса. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из рубленого мяса. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд из рубленого мяса, требования охраны труда, санитарии и гигиены.		
	57/20	Общие правила отпуска блюд из рубленого мяса.	2	3
	58/21	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Мясо отварное»	2	3
	59/22	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Шницель по – венски»	2	3
	60/23	Лабораторная работа : Приготовление и отпуск блюда «Бефстроганов»	2	3
	61/24	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Говядина в кисло – сладком соусе»	2	3
	62/25	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Зразы»	2	3
	63/26	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Тефтели» и «Фрикадельки»	2	3
		Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Антрекот»		
		Самостоятельная работа		
		Составление алгоритма приготовления блюд из птицы	2	3
		Составление алгоритма приготовления блюд из мяса	2	3
Тема 8 Приготовление блюд из яиц и творога			16	
	64	Технологический процесс приготовления блюд из творога и яиц. Характеристика сырья. Классификация, ассортимент блюд из яиц и творога. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Правила подготовки яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию. Общие правила оформления и отпуска блюд, том числе заказных и фирменных.	2	2
	65		2	2

		<p>Технология приготовления блюд из варенных, жаренных запеченных яиц Ассортимент, Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из варенных яиц (яйца сваренные «вмятку», «в мешочек» «вкрутую», яйца с ветчиной на гренках, яичная каша.) яичница натуральная, с различными продуктами, омлеты. яйца по соусом. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из варенных, жаренных запеченных яиц. Сроки реализации блюд из варенных, жаренных запеченных яиц. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из варенных, жаренных запеченных яиц. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд из варенных, жаренных запеченных яиц, требования охраны труда, санитарии и гигиены.</p>		
	66	<p>Технологический процесс приготовления блюд из творога. Технологический процесс, ассортимент. Особенности приготовления и отпуск блюд из натурального творога. Ассортимент горячих блюд из творога. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуск горячих блюд из творога. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из творога. Сроки реализации блюд из творога. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд из творога. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление</p>	2	2
	67/27	<p>блюд из творога, требования охраны труда, санитарии и гигиены.</p>	2	3
	68/28	<p>Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Яичница глазунья», «Омлет фаршированный»</p>	2	3
	69/29	<p>Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Пудинг творожный»</p>	2	3
	70/30	<p>Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Вареники с творогом»</p>	2	3
	72/31	<p>Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Вареники ленивые»</p>	2	3

		Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Запеканка творожная»		
		Самостоятельная работа Составить алгоритм приготовления блюд из яиц и творога	2	3
Тема 9 Приготовление холодных блюд			28	
	72	Технология приготовления холодных блюд и закусок Понятия, отличия, значение в питании. Классификация, ассортимент, Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению и отпуску холодных блюд и закусок. Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени при приготовлении и оформлении холодных блюд, закусок.	2	2
	73	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд. Сроки реализации блюд. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, требования охраны труда, санитарии и гигиены.	2	2
	74-75	Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы и морепродуктов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд. Сроки реализации блюд. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, требования охраны труда, санитарии и гигиены.	4	2
	76	Технологический процесс приготовления холодных блюд из мясных продуктов.	2	2

		Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд. Сроки реализации блюд. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, требования охраны труда, санитарии и гигиены.		
	77	Технологический процесс приготовления холодных блюд из яиц и сыра. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд. Сроки реализации блюд. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, требования охраны труда, санитарии и гигиены.	2	2
	78	Технологический процесс приготовления бутербродов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд. Сроки реализации блюд. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, требования охраны труда, санитарии и гигиены.	2	2
	79/32	Лабораторная работа: Приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей.	2	3
	80/33	Лабораторная работа: Приготовление, оформление и отпуск салата «Столичный»	2	3
	81/34	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Винегрет овощной»	2	3
	82/35	Лабораторная работа: Приготовление, оформление блюда «Икра грибная»	2	3
	83/36	Лабораторная работа: Приготовление, оформление блюда «Яйцо, фаршированное грибами»	2	3

	84/37	Лабораторная работа: Приготовление, оформление бутербродов открытых, закрытых, тортов	2	3
	85/38	Лабораторная работа: Приготовление, оформление блюда «Коктейль с ветчиной и сыром»	2	3
		Лабораторная работа: Приготовление, оформление блюда «Салат рыбный»	2	3
Тема 10 Приготовление сладких блюд и напитков			20	
	86	Технологический процесс приготовления сладких блюд. Значение в питание сладких блюд. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья и продукта при приготовлении сладких блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд. Технологический процесс подготовки полуфабрикатов для сладких блюд. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд.	2	2
	87	Технология приготовления желирующих сладких блюд. Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок. Технологический процесс приготовления киселей, желе, сладких соусов, самбуков, муссов, кремов. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд. Сроки реализации блюд. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, требования охраны труда, санитарии и гигиены.	2	2
	88	Технологический процесс приготовления компотов Ассортимент, характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из плодов и ягод. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении компотов. Сроки реализации компотов. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении компотов. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление	2	2

	89	компотов, требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска компотов. Технологический процесс подготовки сырья для приготовления горячих сладких блюд.	2	2
	90	Технология подготовки сырья и продуктов для приготовления горячих сладких блюд. Совместимость и взаимозаменяемость сырья. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд. Ассортимент, Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих сладких блюд. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд. Сроки реализации блюд. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, требования охраны труда, санитарии и гигиены. Общие правила отпуска.	2	2
	91/39	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск киселей и компотов из свежих ягод.	2	3
	92/40	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск многослойного желе.	2	3
	93/41	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск мусса клюквенного.	2	3
	94/42	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск блюда «Шарлотка»	2	3
	95	Дифференцированный зачет	2	
		Самостоятельная работа по подготовке к экзамену по МДК 07.01	10	
		Консультация по экзамену по МДК 07.01	2	
		Экзамен по МДК 07.01	6	
		Самостоятельная работа по подготовке к экзамену по модулю	4	
		Консультация к экзамену по модулю	2	
МДК 07.02 Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий			202	
Тема 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба			58	
	1	Организация работы кондитерского цеха. Характеристика основных помещений, организация технологических линий, рабочих мест; охрана труда в кондитерском цехе; квалификация работников цеха.	2	2
	2/1	Практическая работа: Составление схем технологических линий кондитерского цеха.	2	3

	3	Тестомесильная машина ТМ 1М Характеристика, типы принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	2	2
	4/2	Практическая работа: Изучение правил эксплуатации при работе на тестомесильной машины ТМ 1М.	2	3
	5	Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба. Пищевая ценность. Значение хлебобулочных изделий в питании. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба; методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении хлебобулочных изделий и хлеба с учетом соблюдения требований качества; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии; правила пользования сборниками рецептов, приемы презентации хлебобулочных изделий и хлеба потребителям.	2	2
	6	Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	2
	7/3	Лабораторная работа: Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий.	2	3
	8	Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Требования к качеству теста. Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий	2	2

	9	Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста. Разделка теста, отделка готовых изделий. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий.	2	2
	10	Технология приготовления дрожжевого безопасного теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопасного теста. Разделка теста, отделка готовых изделий. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий	2	2
	11	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	2
	12-13	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий: булочка «Домашняя», «Российская», «Школьная», «Дорожная», «Ванильная», кулебяка, расстегаи, пирог «Невский», пирог «Лакомка», пирог «Московский», кекс «Майский», кекс «Весенний», ромовая баба, пирожки печеные с различными фаршами, ватрушки и др. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.	4	2
	14	Технология приготовления фаршей и начинок для изделий: мясной, рыбный, грибной, ливерный, капустный, картофельный, морковный, из зеленого лука с яйцом, из творога, из яблок из мака, из повидла.	2	2
	15	Технология приготовления сладких начинок. Виды, ассортимент сладких начинок, технология приготовления варки варенья, цукатов из различных фруктов, мармелада.	2	2
	16	Жарка изделий в жире, характеристика процесса.	2	2

	17	Изделия, жареные в жире, режимы жарки. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.	2	2
	18	Приготовление и рецептура жареных изделий из дрожжевого теста. Виды, способы жарки изделий из теста, процессы, происходящие при жарки изделий.	2	2
	19/4	Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. Отделка готовых изделий. Способы разделки дрожжевого теста; температура выпекания различных видов изделий из дрожжевого теста. Способы отделки готовых изделий из дрожжевого теста.	2	3
	20/5	Практическое занятие: Изучение правил эксплуатации, принципа действия и техники безопасности пекарного шкафа.	2	3
	21/6	Лабораторная работа: Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделия «Пирожки печеные с фаршем»	2	3
	22/7	Лабораторная работа: Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделия «Пирожки жареные с сладким фаршем»	2	3
	23/8	Лабораторная работа: Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделия «Булочка Российская»	2	3
	24/9	Лабораторная работа: Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделия «Булочка Домашняя»	2	3
	25/10	Лабораторная работа: Приготовление дрожжевого слоеного теста безопарным способом и изделия «Кулебяка с рисом»	2	3
	26/11	Лабораторная работа: Приготовление дрожжевого слоеного теста безопарным способом и изделия «Булочка сдобная»	2	3
	27/12	Лабораторная работа: Приготовление дрожжевого слоеного теста опарным способом и изделия «Расстегай с рыбой»	2	3
	28/13	Лабораторная работа: Приготовление дрожжевого слоеного теста опарным способом и изделия «Слойка с повидлом»	2	3
	29/14	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск кекса «Майский» Лабораторная работа: Приготовление и отпуск кекса «Весенний»	2	3
		Самостоятельная работа Подготовить реферат на тему: Организация работы мучного цеха	2	3

		Подготовить реферат на тему: Техника безопасности при приготовлении кондитерских изделий	2	3
		Составить алгоритм подготовки сырья для приготовления кондитерских изделий	2	3
Тема 2. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек			26	
	30	Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Их пищевая ценность. Значение печенья, пряников, коврижек в питании. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении печенья, пряников, коврижек; методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении печенья, пряников, коврижек с учетом соблюдения требований качества; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии; правила пользования сборниками рецептур, приемы презентации печенья, пряников, коврижек потребителям.	2	2
	31	Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении печенья, пряников, печенья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении печенья, пряников, печенья. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек.	2	2
	32-33	Технология приготовления печенья, пряников, печенья: пряники глазированные, пряники медовые, пряники «Детские», пряники «Тульские» и др; коврижка «Медовая», коврижка «Южная»; печенье «Круглое», печенье «Масляное», печенье «Нарезное», печенье «Песочное», печенье «Творожное» и др.	4	2
	34	Технология приготовления сиропов, помады. Характеристика, виды, последовательность приготовления, рецептура.	2	2
	35	Технология приготовления фруктовой начинки и желе. Характеристика, виды, последовательность приготовления, рецептура.	2	2
	36/15	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск печенья «Круглое»	2	3

	37/16	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск печенья «Масленное»	2	3
	38/17	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск печенья «Песочное»	2	3
	39/18	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск печенья «Творожное»	2	3
	40/19	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск пряника «Тульский»	2	3
	41/20	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск пряника «Медовый»	2	3
	42/21	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск коврижки «Медовая»	2	3
Тема 3 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий			22	
	43	Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Их пищевая ценность. Значение основных мучных кондитерских изделий в питании. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении мучных кондитерских изделий; методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований качества; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии; правила пользования сборниками рецептур, приемы презентации мучных кондитерских изделий потребителям.	2	2
	44-45	Технология подготовки основного и дополнительного сырья при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.	4	2
	46	Приготовление основных мучных кондитерских изделий. Виды теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных видов теста и изделий из них. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	2
	47		2	2

		Способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий.		
	48	Отделочные полуфабрикаты, основные процессы отделки и оформления, оборудование и инвентарь для отделки и оформления мучных кондитерских изделий	2	2
		Технология приготовления блинчатого, вафельного теста, сдобного пресного теста и изделий из них.		
	49/22	Способы приготовления и ассортимент блинчатого, вафельного теста: блинчатое тесто, пирожки блинчатые, пирог блинчатый, вафельное тесто, трубочка вафельная, вафельный торт и др.;	2	3
	50/23	Лабораторная работа: Приготовление блинчатого теста и изделий из него.	2	3
		Лабораторная работа: Приготовление вафельного теста и изделий из него.		
	51/24	Лабораторная работа: Приготовление сдобного теста и изделия «Сочни с творогом»	2	3
			2	3
	52/25	Лабораторная работа: Приготовление бисквитного теста и изделие «Рулет с джемом»	2	3
	53/26	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск кекса «Столичный»		
Тема 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов			18	

	54	<p>Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Краткая характеристика отделочных полуфабрикатов: крема, сиропы, желе, мастики, марципан, глазури, посыпки. Способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий. Технология подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	2	2
	55	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов Крем масляный основной и его производные, крем белковый (заварной способ), крем из сливок, крем «Птичье молоко», крем «Пражский», крем молочный, крем творожный, крем йогуртовый. Украшение из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Требования к качеству кремов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сиропов для промочки. Применение, требования к качеству.</p>	2	2
	56	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении помадки. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помады натуральной и шоколадной. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе из агара, желатина. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Требования к качеству.</p>	2	2
	57	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении посыпок. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной.</p>	2	2

	58	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мастики. Украшения из мастики. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении марципана. Способы украшения из марципана, требования к качеству. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении глазурей	2	2
	59/27	Белковые глазури, шоколадная глазурь, требования к качеству. Способы украшения. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении карамели, требования к качеству. Способы украшения из карамели. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений из шоколада, способы украшения.	2	3
	60/28	Лабораторная работа: Приготовление отделочного полуфабриката «Сахарный сироп», «Посыпка ореховая», «Шоколадная глазурь»	2	3
	61/29	Лабораторная работа: Приготовление отделочного полуфабриката - крема «Птичье молоко»	2	3
	62/30	Лабораторная работа: Приготовление отделочного полуфабриката «Мастика» Лабораторная работа: Приготовление отделочного полуфабриката «Марципан»	2	3
Тема 5. Приготовление и оформление отечественных и классических тортов и пирожных			30	
	63	Ассортимент отечественных классических тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании. Классификация тортов и пирожных, их характеристика. Основные процессы приготовления пирожных и тортов.	2	2
	64	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов: «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Подарочный», «Полет», «Киевский», «Прага», «Зимняя вишня», «Кофейный», «Слоеный с кремом», «Песочно-кремовый», «Птичье молоко» и др	2	2
	65	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических пирожных: «Полоска», «Корзиночка песочная», «Трубочка заварная», «Трубочка слоеная», «Картошка», «Песочное кольцо», «Песочное с кремом», «Бисквитное с белковым кремом», и др.	2	2

	66	Украшение для пирожных и тортов. Способы оформления, подачи пирожных, тортов, совмещение различных видов украшений.	2	2
	67	Требования к качеству готовых тортов. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении тортов; методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении продукции с учетом соблюдения требований качества; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, требования охраны труда, производственной санитарии; правила пользования сборниками рецептур, приемы презентации тортов потребителям.	2	2
	68-70/31-33	Лабораторная работа : Приготовление бисквитного теста и торта «Бисквитно – кремный»	6	3
	71/34	Лабораторная работа: Приготовление песочного теста и пирожного «Корзиночка с белковым кремом»	2	3
	72/35	Лабораторная работа: Приготовление заварного теста и пирожного «Шу»	2	3
	73/36	Лабораторная работа: Приготовление воздушного теста и изделия «Безе»	2	3
	74-76/37-39	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск шоколадного торта с меренгой	6	3
	77/40	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск пирожного «Персики»	2	3
		Самостоятельная работа Подготовить презентацию. «Детские торты»	2	3
Тема 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных			4	
	78	Основные процессы приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов. Ассортимент фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании. Последовательность выполнения технологических операций приготовления тортов без выпечки. Требования к качеству готовых тортов. Правила хранения, упаковка, бракераж, транспортирование фруктовых и легких обезжиренных тортов. Условия и сроки хранения. Правила безопасного	2	2

	79/41	использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов. Лабораторная работа: Приготовление фруктового торта	2	3
Тема 7. Шоколадные кондитерские изделия			10	
	80-81	Ассортимент кондитерских изделий из шоколада. Организация работы и техническое оснащение по темперированию шоколада. Материалы, инструменты и техники, применяемые при изготовлении шоколадной продукции. Техники окрашивания шоколадных изделий. Способы изготовления шоколадных изделий (заливки, литье, отсадки, нанесение кистью, полировка, лепка шоколада). Требования к качеству, правила хранения, упаковка, бракераж, транспортирование шоколадных изделий.	4	2
	82/42	Лабораторная работа: Темперирование шоколада вручную и окрашивание шоколадных изделий	2	3
	83/43	Лабораторная работа: Отработка техники заливки, литья, отсадки, нанесения кистью, полировки, лепки шоколада	2	3
		Самостоятельная работа Составить конспект на тему: Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении шоколадных изделий.	2	
	84	Дифференцированный зачет	2	
		Самостоятельная работа по подготовке к экзамену по МДК 07.02	10	
		Консультация к экзамену по МДК 07.02	2	
		Экзамен по МДК 07.02	6	
		Самостоятельная работа по подготовке к экзамену по модулю	4	
		Консультация к экзамену по модулю	2	
Учебная практика (практическая подготовка) Виды работ: Проверка исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использование посудомоечной машины Чистка, мытье и уборка оборудования, инвентаря после их использования Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления			180	3

<p>Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использование рецептов, технологических карт приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выбор инвентаря и оборудования и безопасное пользование им</p> <p>Обработка овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезка и формовка овощей и грибов</p> <p>Подготовка плодов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбных полуфабрикатов</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп</p> <p>Приготовление блюд из яиц</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий</p> <p>Приготовление блюд из бобовых</p> <p>Приготовление блюд из рыбы</p> <p>Приготовление блюд из морепродуктов</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов</p> <p>Приготовление блюд из домашней птицы</p> <p>Приготовление мучных блюд</p> <p>Приготовление горячих напитков</p> <p>Приготовление сладких блюд</p> <p>Проверка органолептическим способом качества блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционирование, сервировка и отпуск блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>уборка рабочих мест работников кондитерского цеха ;</p> <p>проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха ;</p>		
---	--	--

<p>упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера</p> <p>подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>изготовление кондитерской и шоколадной продукции ;</p> <p>презентация кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера</p>		
<p>Производственная практика (практическая подготовка)</p> <p>Виды работ:</p> <p>Участие в подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания;</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;</p> <p>упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>Участие в подготовке пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>обработка, нарезка и формовка овощей и грибов;</p> <p>Участие в подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</p> <p>Участие в приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>Участие в приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы; каш и гарниров из круп; блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи; из яиц; творога; блюд и гарниров из макаронных изделий, мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы; горячих напитков, холодных и горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>Участие в приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд; супов, бульонов и отваров;</p> <p>Участие в приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>Участие в процеживании, протирании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции;</p> <p>Участие в порционировании (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Оказание помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p> <p>Участие в приеме и оформлении платежей за блюда, напитков и кулинарные изделия;</p>	72	3

<p>Участие в упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборка рабочих мест работников кондитерского цеха; проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха; упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера Участие в подготовке теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; Участие в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; Участие в презентации кондитерской и шоколадной продукции; Участие в упаковке готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера</p>		
Экзамен по модулю	8	
Всего	688	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Учебное оборудование:

Стол ученический двухместный

Стул ученический

Доска классная

Стол

Стул

Стенды

Тумба для оборудования

Технические средства обучения

Мульти видео-проектор переносной

Экран переносной

Ноутбук

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол).

Технические средства обучения (ноутбук, видеопроектор переносной).

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»

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол).

Технические средства обучения (ноутбук, видеопроектор переносной).

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 шупом

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

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: <https://book.ru/book/952437>. — Текст : электронный.

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: <https://book.ru/book/951020>. — Текст : электронный.

3. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>. — Текст : электронный.

4. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2025. — 578 с. — ISBN 978-5-406-14148-9. — URL: <https://book.ru/book/956697>— Текст : электронный.

5. 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>

6. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>. — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Мошков, В. И., Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учебник / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2025. — 191 с. — ISBN 978-5-406-14050-5. — URL: <https://book.ru/book/956884>— Текст : электронный.

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 247 с. — ISBN 978-5-406-14576-0. — URL: <https://book.ru/book/957508>— Текст : электронный.

3.3 Условия реализации программы профессионального модуля для обучающихся – инвалидов

Для обучающихся из числа инвалидов учебные занятия, практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности). При освоении профессионального модуля обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- учебные занятия, практика проводится совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие помощника, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с преподавателем, руководителем практики);

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты колледжа по вопросам обучения, прохождения практики доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида, лица с ОВЗ продолжительность учебного занятия, практики может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся инвалидов колледж обеспечивает выполнение следующих:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования

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

4.1. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля производится с использованием оценочных средств по ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих,

должностей служащих (повар - кондитер) созданных в соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки уровня достижения запланированных результатов обучения (Приложение А).

Формами и видами текущего контроля успеваемости по элементам ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (повар - кондитер) являются:

Элемент профессионального модуля	Формы текущего контроля успеваемости	Виды текущего контроля успеваемости
МДК 07.01 Технология приготовления кулинарной продукции	- индивидуальный; - комбинированный	- Устный опрос - Тестирование - Задания для практических занятий - Задания для письменных проверочных работ
МДК 07.02 Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	- индивидуальный; - комбинированный	- Устный опрос - Тестирование - Задания для практических занятий - Задания для письменных проверочных работ
Учебная практика	- индивидуальный;	- задания для учебной практики

Формами и видами промежуточной аттестации по элементам модуля являются:

Элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Вид промежуточной аттестации
МДК 07.01 Технология приготовления кулинарной продукции	- экзамен - комплексный дифференцированный зачет	- устный - письменный
МДК 07.02 Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	- экзамен - комплексный дифференцированный зачет	- устный - письменный
Учебная практика	- дифференцированный зачет	- защита отчета по учебной практике
Производственная практика	- комплексный дифференцированный зачет	- защита отчета по производственной практике
Профессиональный модуль	- экзамен по модулю	- экзамен в условиях смоделированных производственных процессов

Порядок и периодичность проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяется оценочными средствами по профессиональному модулю (Приложение А).

4.2. Перечень вопросов для подготовки к экзамену по модулю

1. Обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
2. Обработка рыбы
- 3 Обработка мяса и мясопродуктов, птицы
- 4 Приготовление супов
- 5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий и соусов
- 6 Приготовление рыбных горячих блюд и соусов к ним
- 7 Приготовление мясных горячих блюд и блюд из птицы
- 8 Приготовление блюд из яиц и творога
- 9 Приготовление холодных блюд
- 10 Приготовление сладких блюд и напитков
11. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба
12. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек
- 13 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий
14. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов
15. Приготовление и оформление отечественных и классических тортов и пирожных

16. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных

17. Шоколадные кондитерские изделия

4.3. Критерии оценки на экзамене по модулю

Оценка 5 – «отлично» — Студент демонстрирует глубокие знания теоретического материала, делает выводы и предлагает нестандартные решения проблем. Показывает высокий уровень понимания междисциплинарных связей и способности применять теорию на практике. Уверенно применяет полученные знания на практике, проявляет креативность и инициативу в выполнении заданий. Способен адаптироваться к различным условиям работы и находить эффективные пути решения задач. Выполняет работу качественно и быстро, владеет всеми необходимыми инструментами. Может самостоятельно организовывать свою работу и принимать обоснованные решения. Демонстрирует высокую ответственность и самостоятельность в работе. Способен организовать рабочий процесс.

Оценка 4 – «хорошо» — Студент уверенно владеет основными теоретическими понятиями, правильно объясняет ключевые аспекты задания. Может применять знания на практике, но иногда допускает незначительные ошибки. Применяет знания на практике, но может испытывать трудности при выполнении сложных или нестандартных работ. В основном действует по шаблону, но показывает способность к адаптации. Справляется с большинством работ. Работает аккуратно, но не всегда оперативно. Проявляет достаточную самостоятельность в работе.

Оценка 3 «удовлетворительно» — Студент имеет базовые знания, но испытывает трудности с пониманием сложных заданий и взаимосвязей между ними. Допускает ошибки в объяснениях и применении теории на практике. Частично применяет знания на практике, но сталкивается с трудностями при решении задач. Выполняет простейшие операции, работает медленно и с ошибками. Действует неуверенно.

Оценка 2 «неудовлетворительно» — Студент демонстрирует недостаточные знания, не понимает ключевых понятий и принципов. Ошибочно интерпретирует теоретический материал. Практически не способен применять знания на практике. Испытывает значительные трудности, не справляется с выполнением основных видов работ. Работает крайне медленно и с множеством ошибок. Не способен организовать свою работу.