

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской
области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

п. Тарасовский
2024 г.

Рабочая программа ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 от «28» «августа» 2024г.

Председатель ЦМК Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от «29» «августа» 2024г.

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

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 22.12.2016 г. №44898);
- Профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940));
- Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270));
- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940);
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390;
- Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022);
- Положение ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация - разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчики: Крохалева Е.В. преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

Плюшкина Н.Н. мастер п/о ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ДПК 1.5.	<i>Изменять ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса;</i>
ДПК 1.6.	<i>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов <i>рецептуру и современные технологии приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</i> <i>нормы расхода сырья, используемых при производстве полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 272

в том числе в форме практической подготовки- 216

Из них на освоение МДК - 92

в том числе самостоятельная работа - 10

практики, в том числе учебная - 108

производственная - 72

Промежуточная аттестация _____ (указывается в случае наличия).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы, ак. час.				
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа
				Обучение по МДК		Практики		
				всего, часов	в том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов								
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36		32	16	-	-	4
ПК 1.1.-1.4 ДПК 1.5. ДПК 1.6. ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	56		50	20	-	-	6
ПК 1.1-1.4 ДПК 1.5. ДПК 1.6. ОК 01-07, 09,10	Учебная и производственная практика	180				108	72	
	Всего:	272		82	36	108	72	10

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем в часах
1	2		3
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			32
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			32
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</i>	Содержание	Уровень освоения	5
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 3. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 1-2. Составление заявки на сырье		2
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке</i>	Содержание	Уровень освоения	8
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.	2	

овощей и грибов	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ		
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	
	В том числе практических занятий		4
	Практическая работа № 3-4. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке овощей и грибов		2
	Практическая работа № 5-6. Эксплуатация оборудования в процессе обработки овощей		2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	Уровень освоения	8
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2	
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	
	В том числе практических занятий		4
	Практическая работа № 7-8. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке рыбы		2
	Практическая работа № 9-10. Эксплуатация оборудования в процессе обработки рыбы		2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, птицы, кролика	Содержание	Уровень освоения	10
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из	2	

	них		
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	
	В том числе практических занятий		6
	Практическая работа № 11-12. Тренинг по организации рабочего места по обработке мяса		2
	Практическая работа № 13-14. Тренинг по организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы		2
	Практическая работа № 15-16. Эксплуатация оборудования в процессе обработки мяса		2
Тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1: 1. Подготовить презентацию: Организация работы овощного цеха. 2. Составление схем: Размещение оборудования с учетом технологического процесса			4
Дифференцированный зачет			1
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			50
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			50
Тема 2.1 <i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i>	Содержание	<i>Уровень освоения</i>	8
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	2	
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. 3. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	2	
	4. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	

	В том числе практических занятий		4
	Практическая работа № 1-2. Обработка картофеля и корнеплодов		2
	Практическая работа № 3-4. Обработка плодовых, капустных, луковых овощей		2
Тема 2.2. <i>Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Содержание	Уровень освоения	14
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	2	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.	2	
	4. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы		
	5. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2	
	6. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	2	
	7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2	
	8. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6
	Практическая работа № 5-6. Обработка рыбы, приготовление порционных полуфабрикатов		2
	Практическая работа № 7-8. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы		2
	Практическая работа № 9-10. Обработка нерыбного водного сырья		2
	Контрольная работа №1		1
Тема 2.3	Содержание	Уровень	14

<i>Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</i>		<i>освоения</i>	
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья</i> .	2	
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2	
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке.	2	
	4. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.		
	5. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	2	
	6. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	
	7. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.	2	
	8. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	9. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них.	2	
	10. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>		4
	Практическая работа № 11-12. Приготовление полуфабрикатов из мяса.		2
	Практическая работа № 13-14. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без		2
<i>Тема 2.4 Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</i>	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	13
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2	
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	
	3. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2	

	4. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	5. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
В том числе практических занятий и лабораторных работ				6
Практическая работа № 15-16. Обработка и заправка тушек домашней птицы, дичи				2
Практическая работа № 17-18. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика				2
Практическая работа № 19-20. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее				2
Рекомендуемая тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2 1. Создать презентацию на тему: Первичная обработка, нарезка овощей и грибов. 2. Подготовить презентацию: Обработка рыбы			6	
Контрольная работа № 2			1	
Дифференцированный зачет			1	
Учебная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Обработка, нарезка различными методами картофеля 2. Обработка, нарезка различными методами корнеплодов 3. Обработка, нарезка различными методами капустных и луковых овощей 4. Обработка, нарезка различными методами плодовых овощей 5. Подготовка к фаршированию традиционных видов овощей и грибов 6. Разделка рыбы с костным скелетом 7. Приготовление и подготовка к реализации крупнокусковых полуфабрикатов 8. Приготовление и подготовка к реализации порционных и мелкокусковых полуфабрикатов 9. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбной котлетной массы 10. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из морепродуктов 11. Приготовление и подготовка к реализации крупнокусковых полуфабрикатов 12. Приготовление и подготовка к реализации порционных полуфабрикатов 13. Приготовление и подготовка к реализации мелкокусковых полуфабрикатов 14. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы 15. Приготовление и подготовка к реализации субпродуктов 16. Приготовление и подготовка к реализации натуральных полуфабрикатов из мяса птицы, кролика. 17. Приготовление и подготовка к реализации рубленых полуфабрикатов из мяса птицы			108	
Производственная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Ознакомление с работой в овощном, рыбном, мясном цехах, инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда.			72	

2. Подготовка рабочего места, оборудования, сырье, исходных материалов для обработки овощей, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 3. Подготовка к использованию сырья, обработка различными методами (традиционных видов овощей, грибов), продуктов и других расходных материалов. 4. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. 5. Подготовка рабочего места, оборудования, сырье, исходных материалов для обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 6. Подготовка к использованию сырья (рыбы, нерыбного водного сырья), продуктов и других расходных материалов 7. Обработка различными методами, подготовка к использованию рыбы, нерыбного водного сырья. 8. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных 9. Подготовка рабочего места, оборудования, сырье, исходных материалов для обработки мяса, домашней птицы, дичи, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами 10. Подготовка к использованию сырья (мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов 11. Обработка различными методами, подготовка к использованию мяса, домашней птицы, дичи. 12. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
Всего	272

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места;
Учебная кухня ресторана

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестер;
- посудомоечная машина;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шенуа;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;

- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гасстроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. 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.
9. 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.m/1002/4/0.php-show_art=2758.
 10. 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
 11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред проф образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 240 с.
 13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2022. - 336 с.
 14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2022. - 160 с.
 15. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2022 - 373 с.
 16. Соколова Е.И. Приготовление блюд и овощей из грибов: : учебник для студ. учреждений сред проф образования / Соколова Е.И.. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 288 с.
 17. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/ И.П. Самородова.- 2-е изд., стер - М.: Издательский центр «Академия», 2022.- 128 с
 18. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/ Т.А. Качурина.- 2-е изд., стер - М.: Издательский центр «Академия», 2022.- 160 с.
 19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2022.- 416 с.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2022. - 160 с.
2. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. - М.: Академия, 2022. - 96 с.
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. - М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2022 - 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Знание требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП). Знание видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.	Текущий контроль по МДК 01.01. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Характеристика процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из них - Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов - Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья - Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, птицы, кролика <i>Оценка самостоятельной работы:</i> - Подготовить презентацию: Организация работ в рыбном цехе по обработке рыбы, нерыбного водного сырья - Подготовить презентацию: Организация работ в мясном цехе по обработке мяса, домашней птицы Текущий контроль на УП ПМ01 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов

		- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика Промежуточная аттестация: Оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по МДК 01.01 - квалификационного экзамена по ПМ 01
	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых	Текущий контроль по МДК 01.01. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Составление заявки на сырье - Тренинг по организации рабочего места повара по обработке овощей и грибов - Эксплуатация оборудования в процессе обработки овощей - Тренинг по организации рабочего места повара по обработке рыбы - Эксплуатация оборудования в процессе обработки рыбы - Тренинг по организации рабочего места по обработке мяса - Тренинг по организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы - Эксплуатация оборудования в процессе обработки мяса Текущий контроль на УП ПМ 01: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых

	полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	<i>действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:</i> - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по МДК 01.01 - дифференцированного зачета по УП ПМ 01 - квалификационного экзамена по ПМ 01
	иметь практический опыт: - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Текущий контроль на ПП ПМ 01 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 01
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Знание требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них. Знание способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	Текущий контроль по МДК 01.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов - Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья - Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов - Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

		<i>Оценка самостоятельной работы:</i> - Создать презентацию на тему: Первичная обработка, нарезка овощей и грибов - Создать презентацию на тему: Обработка рыбы Контрольная работа №1 Контрольная работа №2 <i>Текущий контроль на УП ПМ01 при проведении:</i> - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика <i>Промежуточная аттестация:</i> <i>Оценка выполнения заданий:</i> - дифференцированного зачета по МДК 01.02 - квалификационного экзамена по ПМ 01
	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке	<i>Текущий контроль по МДК 01.02. при проведении практических работ</i> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Обработка картофеля и корнеплодов - Обработка плодовых, капустных, луковых

	действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья; профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, требованиям рецептуры	овощей - Обработка рыбы, приготовление порционных полуфабрикатов - Обработка нерыбного водного сырья - Обработка и заправка тушек домашней птицы, дичи Контрольная работа №1 Контрольная работа №2 Текущий контроль на УП ПМ 01: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ: по темам: - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по МДК 01.02 - дифференцированного зачета по УП ПМ 01 - квалификационного экзамена по ПМ 01
	иметь практический опыт обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика	Текущий контроль на ПП ПМ 01 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 01

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ДПК 1.5. Изменять ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса; ДПК 1.6. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Знание требований к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов из них. Знание ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, приготовления полуфабрикатов. Знание способов сокращения потерь при приготовлении полуфабрикатов. <i>Знание рецептур и современных технологий приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</i> <i>Знание норм расхода сырья, используемых при производстве полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	Текущий контроль по МДК 01.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья Контрольная работа №1 Контрольная работа №2 Текущий контроль на УП ПМ01 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного Промежуточная аттестация: <i>Оценка выполнения заданий:</i> - дифференцированного зачета по МДК 01.02 - квалификационного экзамена по ПМ 01
	Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса приготовления полуфабрикатов; профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:	Текущий контроль по МДК 01.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Обработка рыбы, приготовление порционных полуфабрикатов - Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Контрольная работа №1 Текущий контроль на УП ПМ 01: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых

	- корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	<i>действий в процессе выполнения учебно-производственных работ:</i> <i>по темам:</i> - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i> - дифференцированного зачета по МДК 01.02 - дифференцированного зачета по УП ПМ 01 - квалификационного экзамена по ПМ 01
	иметь практический опыт: - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения рыбы, готовых полуфабрикатов; - ведения расчетов с потребителями	Текущий контроль на ПП ПМ 01 <i>- оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ</i> Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий</i> квалификационного экзамена по ПМ 01

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ДПК 1.5. Изменять ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса; ДПК 1.6. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Знание требований к качеству, условиям и срокам хранения птицы, дичи, полуфабрикатов из них. Знание ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, приготовления полуфабрикатов. Знание способов сокращения потерь при приготовлении полуфабрикатов. <i>Знание рецептур и современных технологий приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</i> <i>Знание норм расхода сырья, используемых при производстве полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i> Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);	Текущий контроль по МДК 01.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов - Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Контрольная работа №2 Текущий контроль на УП ПМ01 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика Промежуточная аттестация: <i>Оценка выполнения заданий:</i> - дифференцированного зачета по МДК 01.02 - квалификационного экзамена по ПМ 01 Текущий контроль по МДК 01.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Приготовление полуфабрикатов из мяса. - Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без - Обработка и заправка тушек домашней птицы, дичи - Приготовление полуфабрикатов из домашней
---	--	---

	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	птицы, дичи, кролика - Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее Текущий контроль на УП ПМ 01: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ: по темам: - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по МДК 01.02 - дифференцированного зачета по УП ПМ 01 - квалификационного экзамена по ПМ 01
--	---	---

	Практический опыт: - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов; - ведения расчетов с потребителями	Текущий контроль на ПП ПМ 01 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 01
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль в форме: контрольных работ по темам МДК; оценка устного опроса; оценка в процессе выполнения практических/ лабораторных занятий; оценка самостоятельной работы; оценка в процессе выполнения заданий по учебной и производственной практикам. Зачет по учебной практике. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю Промежуточная аттестация: оценка выполнения: заданий квалификационного экзамена по модулю; защиты отчета по производственной практике
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09. Использовать информационные технологии в	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

профессиональной деятельности		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

п. Тарасовский
2024 г.

Рабочая программа ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 от «28» «августа» 2024г.

Председатель ЦМК Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от «29» «августа» 2024г.

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

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 22.12.2016 г. №44898);
- Профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940));
- Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270));
- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940));
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390;
- Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022);
- Положение ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация - разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчики: Крохалева Е.В. преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

Плюшкина Н.Н. мастер п/о ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ДПК 2.9.	<i>Изменять ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса;</i>
ДПК 2.10.	<i>Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</i>
ДПК 2.11.	<i>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы HACCP); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за

	ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок <i>рецептуру и современные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 604

в том числе в форме практической подготовки- 506

Из них на освоение МДК - 172

в том числе самостоятельная работа - 12

практики, в том числе учебная - 180

производственная - 252

Промежуточная аттестация _____ (указывается в случае наличия).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, час.					
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная		
ПК 2.1.2.8 ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	32	16			4	
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ДПК 2.9 ДПК 2.10. ДПК 2.11 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	18	16	6	36	48	2	
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ДПК 2.9 ДПК 2.10. ДПК 2.11 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	12	12	4	6	12	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ДПК 2.9 ДПК 2.10. ДПК 2.11 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей,	20	20	10	36	48	-	

	грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента						
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6</i> <i>ДПК 2.9</i> <i>ДПК 2.10.</i> <i>ДПК 2.11</i> ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	10	8	4	24	42	2
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7</i> <i>ДПК 2.9</i> <i>ДПК 2.10.</i> <i>ДПК 2.11</i> ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	19	17	10	30	42	2
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8</i> <i>ДПК 2.9</i> <i>ДПК 2.10.</i> <i>ДПК 2.11</i> ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	25	23	12	48	60	2
<i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ДПК 2.9</i> <i>ДПК 2.10.</i> <i>ДПК 2.11</i> ОК 01-07, 09,10	Учебная и производственная практика						
	Всего:	140	128	62	180	252	12

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем в часах
1	2		3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			36
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			36
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	<i>Уровень освоения</i>	3
	Технологический цикл приготовления горячих блюд Классификация способов тепловой кулинарной обработки Требования к организации хранения горячих блюд	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	<i>Уровень освоения</i>	9
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению супов. Организация хранения, отпуска супов Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению супов	2	
	В том числе практических работ		6
	Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре Организация рабочего места повара по приготовлению холодных супов Эксплуатация оборудования в процессе приготовления супов		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схем: Размещение оборудования с учетом технологического процесса		2
Тема 1.3.	Содержание	<i>Уровень</i>	7

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов		<i>освоения</i>	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Организация хранения, отпуска горячих соусов Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов	2	
	В том числе практических работ		4
	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов Решение ситуационных задач по подбору оборудования для приготовления горячих соусов		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	<i>Уровень освоения</i>	12
	Организация работ по приготовлению горячих блюд в отварном и припущенном виде Организация работ по приготовлению горячих блюд в жареном виде Правила подбора и безопасного использования оборудования и инвентаря Организация хранения, отпуска горячих блюд Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	В том числе практических работ		6
	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд в отварном и жареном виде Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд в запеченном и тушеном виде Подбор технологического оборудования для приготовления горячих блюд		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схем: Размещение оборудования с учетом технологического процесса		2
	Дифференцированный зачет		1
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			16
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	<i>Уровень освоения</i>	2
	Классификация, пищевая ценность бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров.	2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	<i>Уровень освоения</i>	6
	Правила выбора, характеристика продуктов Особенности приготовления щей, борщей, Особенности приготовления, рассольников, солянок Особенности приготовления супов картофельных	2	
	В том числе практических работ		2

	Технология приготовления заправочных супов		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	<i>Уровень освоения</i>	4
	Особенности приготовления супов-пюре Особенности приготовления молочных и диетических супов	2	
	В том числе практических работ		2
	Технология приготовления вегетарианских супов		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	<i>Уровень освоения</i>	4
	Особенности приготовления холодных супов Особенности приготовления супов региональной кухни	2	
	В том числе практических работ		2
	Технология приготовления региональных супов		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление и заполнение таблиц: Классификация супов, особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		2
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			12
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	<i>Уровень освоения</i>	2
	Классификация, значение в питании горячих соусов Ассортимент соусов промышленного производства	2	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	Содержание	<i>Уровень освоения</i>	8
	Особенности приготовления соуса красного основного и его производных. Особенности приготовления соуса белого основного и его производных. Особенности приготовления соусов грибного, молочного, сметанного и их производных Приемы оформления тарелки соусами		
	В том числе практических работ		4
	Технология приготовления красных соусов Технология приготовления белых соусов		
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание		1
	Особенности приготовления соусов яично-масляных, соусов на сливках	2	

Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание		1
	Особенности приготовления сладких, региональных, вегетарианских, диетических соусов	2	
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		10
	Классификация, значение в питании блюд из овощей и грибов Особенности приготовления блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей грибов Особенности приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей грибов Особенности приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	2	
	В том числе практических работ		6
	Технология приготовления блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей грибов Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей грибов Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов		
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	Уровень освоения	9
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Приготовление изделий из каш Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	2	
	В том числе практических работ		4
	Технология приготовления изделий из каш Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	Контрольная работа № 1		1
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	Уровень освоения	4
	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов Приготовление горячих блюд из творога и сыра		
	В том числе практических работ		2

	Технология приготовления горячих блюд из творога и сыра		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление и заполнение таблиц: Технология приготовления блюд из яиц		2
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	Уровень освоения	4
	Ассортимент, значение в питании блюд из муки Приготовление горячих блюд из муки.	2	
	В том числе практических работ		2
	Технология приготовления горячих блюд из муки.		
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	Уровень освоения	2
	Классификация, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья	2	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	Уровень освоения	15
	Приготовление блюд из рыбы отварных и припущенных Приготовление блюд из рыбы жареных и тушеных Приготовление блюд из рыбы запеченных. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
	В том числе практических работ		10
	Технология приготовления блюд из рыбы отварных и припущенных Технология приготовления блюд из рыбы жареных Технология приготовления блюд из рыбы тушеных Технология приготовления блюд из рыбы запеченных Технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию: Технология приготовления и правила подачи блюд из морепродуктов		2
	Контрольная работа № 2		1
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	Уровень освоения	2	
	Классификация, значение в питании горячих блюд из мяса Правила выбора мяса в соответствии с технологическими требованиями			
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	Уровень освоения	11	
	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов отварных и припущенных Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов жареных Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов тушеных Особенности приготовления блюд из мяса запеченных Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов.	2		
	В том числе практических работ			6
	Технология приготовления блюд из мяса отварных и припущенных Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов тушеных Технология приготовления блюд из мяса запеченных			
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	Уровень освоения	9	
	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика отварных Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика жареных Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика тушеных, запеченных.	2		
	В том числе практических работ			6
	Технология приготовления блюд из домашней птицы отварных Технология приготовления блюд из домашней птицы жареных Технология приготовления блюд из домашней птицы тушеных, запеченных			
	Самостоятельная работа обучающихся Заполнение таблиц: Характеристика блюд из птицы, условия и сроки их хранения			2
	Контрольная работа №3			1
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:			180	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации щей, борщей. Приготовление, оформление и подготовка к реализации рассольников, солянок Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов картофельных Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов- пюре				

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных супов. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из жареных овощей и грибов Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из тушеных овощей Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из фаршированных и запеченных овощей Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из круп Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из макаронных изделий Приготовление, оформление и подготовка к реализации вареных яиц и блюд из них Приготовление, оформление и подготовка к реализации жареных блюд из яиц Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из творога Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из пресного теста Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной рыбы Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рыбы жареной Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из запеченной рыбы Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из тушеной рыбы Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рубленой рыбы Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из отварного мяса Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из тушеного мяса Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из запеченного мяса Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рубленой и котлетной массы Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из отварной птицы Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из жареной птицы Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рубленой птицы	
Производственная практика по ПМ.02 Виды работ:	252
Приготовление, оформление и подготовка к реализации щей, борщей. Оценка качества готовых изделий перед отпуском. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации рассольников. Оценка качества готовых изделий перед отпуском. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации солянок. Оценка качества готовых изделий перед отпуском. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов картофельных. Оценка качества готовых изделий перед отпуском. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом	

[illegible]

учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требований по безопасности готовой продукции

Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рубленой птицы. Оценка качества готовых изделий перед отпуском. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требований по безопасности готовой продукции

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие

учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места;

лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

доска учебная;

рабочее место преподавателя;

столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;

шкафы для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения:

компьютер,

средства аудиовизуализации,

мультимедийный проектор;

наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- плиты с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей;

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- половник;
- пинцет;
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором. Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

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

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

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

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

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01 1. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

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

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля

2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа:

http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

14. 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:

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

16. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

17. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

18. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

21. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 176 с.

22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/ И.П. Самородова.- 2-е изд., стер - М.: Издательский центр «Академия», 2022.- 128 с.

23. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/ Т.А. Качурина.- 2-е изд., стер - М.: Издательский центр «Академия», 2022.- 160 с.

24. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога. теста учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/ Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. - М.: Издательский центр «Академия», 2022.- 176 с.

25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2022 - 328 с.

26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2022. - 464 с.

27. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа, 2022. - 416 с.

28. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. - 336 с.

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

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

<http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/>

<http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/>

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КНОРУС, 2008.336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. - М.: Академия, 2010. - 96 с.

4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. - М.: Академия, 2010. - 96 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. - 192 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. - М.: Академия, 2010. - 112 с.

(электронные)

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>; <http://www.iur-iur.ru/journals/iur22/index.html>; <http://www.eda-server.ru/gastronom/>; <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических работ, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю

профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими работами, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде оценки результатов выполнения практических работ и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов Профessionалы по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля проводятся консультации для обучающихся.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Знание требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); Знание видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок - Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов - Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов - Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок <i>Оценка самостоятельной работы:</i> - Составление схем: Размещение оборудования с учетом технологического процесса Составление схем: Размещение оборудования с учетом технологического процесса Текущий контроль на УП ПМ02 при проведении: - письменного/устного опроса;

		- <i>тестирования по темам:</i> - Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента <i>Промежуточная аттестация:</i> <i>Оценка выполнения заданий:</i> - дифференцированного зачета по МДК 02.01 - квалификационного экзамена по ПМ 02
	Умение выполнения всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и	<i>Текущий контроль по МДК 02.01. при проведении практических работ</i> - <i>оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ:</i> - Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. - Организация рабочего места повара по

	термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;	приготовлению горячих соусов - Решение ситуационных задач по подбору оборудования для приготовления горячих соусов - Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд в отварном и жареном виде - Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд в запеченном и тушеном виде - Подбор технологического оборудования для приготовления горячих блюд Текущий контроль на УП ПМ 02: - <i>оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:</i> - Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
--	--	--

	– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по МДК 02.01 - дифференцированного зачета по УП ПМ 02 - квалификационного экзамена по ПМ 02
	иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Текущий контроль на ПП ПМ 02 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 02
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Знание ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления бульонов, отваров, в том числе региональных; Знание норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	Текущий контроль по МДК 02.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров Контрольная работа № 1 Текущий контроль на УП ПМ02 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК 02.02 в виде: - письменных /устных ответов. Второй вопрос экзаменационного билета (№ 2, 3, 4, 5) - квалификационного экзамена по ПМ 02

	Умение приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении бульонов, отваров разнообразного ассортимента действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, бульонов, отваров разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	Текущий контроль по МДК 02.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Технология приготовления заправочных супов - Технология приготовления вегетарианских супов - Технология приготовления региональных супов Текущий контроль на УП ПМ 02: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК 02.02 в виде: - письменных /устных ответов. - квалификационного экзамена по ПМ 02
--	--	---

	• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам	
	иметь практический опыт: выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления бульонов и отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Текущий контроль на ПП ПМ 02 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 02
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ДПК 2.9. <i>Изменять ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса;</i> ДПК 2.10. <i>Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</i> ДПК 2.11 <i>Комбинировать различные способы приготовления и</i>	Знание ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов; <i>рецептуру и современные технологии приготовления супов разнообразного ассортимента.</i>	Текущий контроль по МДК 02.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента - Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента - Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни <i>Оценка самостоятельной работы:</i> Составление и заполнение таблиц: Классификация супов, особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Контрольная работа № 1 Текущий контроль на УП ПМ02 при проведении: - письменного/устного опроса;

сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		- тестирования по темам: - Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК 02.02 в виде: - письменных /устных ответов. Второй вопрос экзаменационного билета (№ 6-25) - квалификационного экзамена по ПМ 02
	Умение приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении супов разнообразного ассортимента действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:	Текущий контроль по МДК 02.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Технология приготовления заправочных супов - Технология приготовления вегетарианских супов - Технология приготовления региональных супов Текущий контроль на УП ПМ 02: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК 02.02 в виде: - письменных /устных ответов.

	• корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода супов, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества супов, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида супов требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования супов при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида супов (общее визуальное впечатление:	Пятый вопрос экзаменационного билета (№ 1,2,7,10,13,16,19,22,24) - квалификационного экзамена по ПМ 02
--	--	--

	цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата супов в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента супа заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
	иметь практический опыт: выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.	Текущий контроль на ПП ПМ 02 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 02
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ДПК 2.9. Изменять ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса; ДПК 2.10. Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Знание ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рецептуру и современные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Текущий контроль по МДК 02.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов - Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке - Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках - Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов Контрольная работа № 1

разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; ДПК 2.11 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		Текущий контроль на УП ПМ02 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК 02.02 в виде: - письменных /устных ответов. Второй вопрос экзаменационного билета (№ 1,7,25) - квалификационного экзамена по ПМ 02
	Умение приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении соусов	Текущий контроль по МДК 02.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Технология приготовления красных соусов - Технология приготовления белых соусов

	действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы соусов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	Текущий контроль на УП ПМ 02: <i>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:</i> - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: <i>В форме экзамена по МДК 02.02 в виде:</i> - письменных /устных ответов. Пятый вопрос экзаменационного билета (№ 1-25) - квалификационного экзамена по ПМ 02
--	---	---

	– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода соусов взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества соусов соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида соусов требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду соуса; • аккуратность порционирования соусов при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре	
	иметь практический опыт: выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.	Текущий контроль на ПП ПМ 02 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 02

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ДПК 2.9. <i>Изменять ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса;</i> ДПК 2.10. <i>Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</i> ДПК 2.11 <i>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>	Знание ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента <i>рецептур и современных технологий приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i> Умение приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй,	Текущий контроль по МДК 02.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов - Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий Контрольная работа № 1 Контрольная работа № 2 Текущий контроль на УП ПМ02 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК 02.02 в виде: - письменных /устных ответов. Первый вопрос экзаменационного билета (№ 1-20) - квалификационного экзамена по ПМ 02 Текущий контроль по МДК 02.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Технология приготовления блюд и гарниров
--	--	--

	приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе	из вареных и припущенных овощей грибов - Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей грибов - Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов - Технология приготовления изделий из каш - Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Текущий контроль на УП ПМ 02: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК 02.02 в виде: - письменных /устных ответов. Пятый вопрос экзаменационного билета (№ 1-25) - квалификационного экзамена по ПМ 02
--	--	---

	приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)	
--	--	--

	• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ДПК 2.9. <i>Изменять ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса;</i> ДПК 2.10.	иметь практический опыт: выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. Знание ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента <i>рецептур и современных технологий приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>	Текущий контроль на ПП ПМ 02 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 02 Текущий контроль по МДК 02.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра - Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки <i>Оценка самостоятельной работы:</i> Составление и заполнение таблиц: Технология приготовления блюд из яиц Контрольная работа № 1 Контрольная работа № 2 Текущий контроль на УП ПМ02 при

Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; ДПК 2.11 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Умение приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию	проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК 02.02 в виде: - письменных /устных ответов. Первый вопрос экзаменационного билета (№ 21-25) - квалификационного экзамена по ПМ 02 Текущий контроль по МДК 02.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Технология приготовления горячих блюд из творога и сыра Технология приготовления горячих блюд из муки. Текущий контроль на УП ПМ 02: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК 02.02 в виде:
---	--	--

	планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры,	- <i>письменных /устных ответов.</i> Пятый вопрос экзаменационного билета (№ 1-25) - квалификационного экзамена по ПМ 02
--	---	---

	заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос	
	иметь практический опыт: выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.	Текущий контроль на ПП ПМ 02 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 02
2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Знание ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из	Текущий контроль по МДК 02.02. при проведении: - письменного/устного опроса;

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ДПК 2.9. Изменять ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса; ДПК 2.10. Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; ДПК 2.11 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента рецептур и современных технологий приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	- <i>тестирования по темам:</i> - Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья - Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья <i>Оценка самостоятельной работы:</i> - Подготовить презентацию: Технология приготовления и правила подачи блюд из морепродуктов Контрольная работа № 1 Контрольная работа № 2 Текущий контроль на УП ПМ02 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК 02.02 в виде: - письменных /устных ответов: - третий вопрос экзаменационного билета (№ 1-25) - квалификационного экзамена по ПМ 02
	Умение приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и	Текущий контроль по МДК 02.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе

	дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	<i>выполнения практических работ:</i> - Технология приготовления блюд из рыбы отварных - Технология приготовления блюд из рыбы припущенных - Технология приготовления блюд из рыбы жареных - Технология приготовления блюд из рыбы тушеных - Технология приготовления блюд из рыбы запеченных - Технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья <i>Текущий контроль на УП ПМ 02:</i> - <i>оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:</i> - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента <i>Промежуточная аттестация:</i> <i>В форме экзамена по МДК 02.02 в виде:</i> - письменных /устных ответов. Пятый вопрос экзаменационного билета (№ 1-25) - квалификационного экзамена по ПМ 02
--	---	--

	• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	--	--

	иметь практический опыт: выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.	Текущий контроль на ПП ПМ 02 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 02
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента ДПК 2.9. Изменять ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса; ДПК 2.10. Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам	Знание ассортимента, рецептов, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента <i>рецептуру и современные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>	Текущий контроль по МДК 02.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика - Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов - Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика <i>Оценка самостоятельной работы:</i> - Заполнение таблиц: Характеристика блюд из птицы, условия и сроки их хранения Контрольная работа № 2 Текущий контроль на УП ПМ02 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление, оформление и подготовка к

национальных кухонь; ДПК 2.11 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК 02.02 в виде: - письменных /устных ответов: - четвертый вопрос экзаменационного билета (№ 1-25) - квалификационного экзамена по ПМ 02
	Умение приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	Текущий контроль по МДК 02.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Технология приготовления блюд из мяса отварных - Технология приготовления блюд из мяса припущенных - Технология приготовления блюд из мяса жареных - Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов тушеных - Технология приготовления блюд из мяса запеченных - Технология приготовления блюд из рубленой массы - Технология приготовления блюд из котлетной массы - Технология приготовления блюд из домашней птицы отварных - Технология приготовления блюд из домашней птицы жареных - Технология приготовления блюд из

	– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование	домашней птицы тушеных, запеченных - Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы Текущий контроль на УП ПМ 02: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК 02.02 в виде: - письменных /устных ответов. Пятый вопрос экзаменационного билета (№ 1-25) - квалификационного экзамена по ПМ 02
--	---	---

	пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
	иметь практический опыт: выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.	Текущий контроль на ПП ПМ 02 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 02
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов;	Текущий контроль в форме: контрольных работ по темам МДК Оценка устного опроса Оценка в процессе выполнения практических работ. Оценка самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: Оценка выполнения: зачета по учебной практике;

	– разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	защиты отчетов по производственной практике; заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	– понимание значимости своей профессии	

демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента программы подготовки квалифицированных рабочих,
служащих
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

п. Тарасовский
2024

Рабочая программа ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 от «28» «августа» 2024г.
Председатель ЦМК Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.
Протокол № 1 от «29» «августа» 2024г.

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

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 22.12.2016 г. №44898);
- Профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940));
- Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270));
- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г. № 38940));
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390;
- Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П/41 от 28.02.2022);
- Положение ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация - разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»
Разработчики: Крохалева Е.В. преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»
Плюшкина Н.Н. мастер п/о ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ДПК 3.7.	<i>Изменять ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса</i>
ДПК 3.8.	<i>Осуществлять приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>

	<i>разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</i>
<i>ДПК 3.9.</i>	<i>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <i>рецептуру и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 334

в том числе в форме практической подготовки- 264

Из них на освоение МДК - 118

в том числе самостоятельная работа - 10

практики, в том числе учебная - 108

производственная - 108

Промежуточная аттестация _____ (указывается в случае наличия).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, час.					
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная		
ПК 3.1.-3.6 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	32	12	-	-	4	
ПК 3.1., 3.2 ДПК 3.7 ДПК 3.8 ДПК 3.9 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	82	76	36	-	-	6	
ПК 3.1-3.6 ДПК 3.7 ДПК 3.8 ДПК 3.9 ОК 01-07, 09,10	Учебная и производственная практика				108	108	-	
	Всего:	334	108	48	108	108	10	

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		36
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. 3. Инновационные технологии приготовления готовой продукции 4. Структура помещений, требования к ним 5. Требования к организации рабочего места 6. Требования к организации хранения холодных блюд	6
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание 1. Общие правила организации производства 2. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок 3. Организация и техническое оснащение рабочих мест 4. Инвентарь холодного цеха 5. Машина для нарезки гастрономических продуктов 6. Санитарно-гигиенические требования к организации работы по приготовлению холодных блюд и закусок 7. Организация оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции 8. Организация подготовки к реализации холодных блюд и закусок 9. Организация упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче холодных блюд и закусок	25

	10. Использование торгово-технологического оборудования 11. Использование холодильного оборудования 12. Санитарно-гигиенические требования к организации работы по реализации холодных блюд и закусок 13. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	
	В том числе практических работ	12
	№ 1-2 Организация рабочего места повара при тепловой обработке сырья № 3-4 Эксплуатация оборудования в процессе тепловой обработки сырья № 5-6 Организация рабочего места повара при приготовлении салатов № 7-8 Организация рабочего места повара при приготовлении закусок № 9-10 Организация хранения подготовленных холодных блюд и закусок № 11-12 Организация обслуживания подготовленных холодных блюд и закусок	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	1. Составление схем: Размещение оборудования с учетом технологического процесса 2. Подготовка презентации по теме: «Организация работы холодного цеха»	
	Контрольная работа № 1	1
	Дифференцированный зачет	1
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		82
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		82
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	10
	1. Классификация, значение в питании холодных соусов, заправок. 2. Ассортимент холодных соусов 3. Характеристика, правила выбора, ингредиентов для холодных соусов 4. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов 5. Технология приготовления холодных соусов и заправок 6. Требования к организации хранения холодных соусов	
	В том числе практических работ	4
	№ 1-2. Технология приготовления соусных полуфабрикатов № 3-4. Технология приготовления холодных соусов и заправок	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	28
	1. Классификация, ассортимент салатов разнообразного ассортимента. 2. Актуальные направления в приготовлении салатов 3. Правила выбора основных продуктов к салатам 4. Гармоничные варианты сочетаний для салатов 5. Салаты из сырых овощей	

	6. Салаты из вареных овощей 7. Винегреты 8. Салаты из рыбы и морепродуктов 9. Салаты из мяса и птицы 10. Закусочные салаты 11. Салаты сложного приготовления 12. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов 13. Посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». 14. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	
	В том числе практических работ	14
	№ 5-6.Технология приготовления салатов из сырых овощей № 7-8.Технология приготовления салатов из вареных овощей № 9-10.Технология приготовления винегретов № 11-12.Технология приготовления салатов из рыбы и морепродуктов № 13-14.Технология приготовления салатов из мяса и птицы № 15-16.Технология приготовления закусочных салатов № 17-18.Технология приготовления салатов сложного приготовления	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить глоссарий на тему: Подготовка сырья и приготовление холодных блюд и закусок	2
	Контрольная работа № 2	1
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. 2. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. 3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости 4. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями 5. Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов 6. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve . 7. Технология приготовления холодных закусок из овощей и грибов 8. Технология приготовления холодных закусок из яиц 9. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». 10. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос	16

	<i>В том числе практических работ</i>	6
	№ 19-20.Технология приготовления бутербродов	
	№ 21-22.Технология приготовления холодных закусок из овощей и грибов	
	№ 23-24.Технология приготовления холодных закусок яиц	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы	<i>Содержание</i>	20
	1. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы	
	2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса	
	3. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы сложного приготовления	
	4. Фаршированные и заливные блюда из рыбы	
	5. Холодные блюда из нерыбного водного сырья	
	6. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса сложного приготовления	
	7. Сложные горячие закуски	
	8. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок на вынос	
	<i>В том числе практических работ</i>	12
	№ 25-26.Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы	
	№ 27-28.Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса	
	№ 29-30.Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы сложного приготовления	
	№ 31-32.Технология приготовления фаршированных и заливных блюд из рыбы	
	№ 33-34.Технология приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья	
	№ 35-36.Технология приготовления холодных блюд из мяса сложного приготовления	
	Дифференцированный зачет	1
<i>Учебная практика по ПМ.03 Виды работ:</i>		108
Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов из сырых овощей		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации винегретов		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов из рыбы и морепродуктов		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов из мяса и птицы		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусочных салатов		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок из овощей и грибов		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок ово-лакта		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок из яиц		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок с различными наполнителями		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок из рыбы и мяса сложного приготовления		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации фаршированных и заливных блюд из рыбы		

Приготовление, оформление и подготовка к реализации фаршированных и заливных блюд из мяса	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из птицы и субпродуктов	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных горячих закусок	
<i>Производственная практика по ПМ.03 Виды работ:</i>	108
Ознакомление с работой холодного цеха, инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда. Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов из сырых овощей Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей Приготовление, оформление и подготовка к реализации винегретов Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов из рыбы и морепродуктов. Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов из мяса и птицы. Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусочных салатов Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок из овощей и грибов Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок ово-лакта. Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок из яиц. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок с различными наполнителями Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок из рыбы и мяса сложного приготовления. Приготовление, оформление и подготовка к реализации фаршированных и заливных блюд из рыбы. Приготовление, оформление и подготовка к реализации фаршированных и заливных блюд из мяса Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из птицы и субпродуктов Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных горячих закусок.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

доска учебная;
рабочее место преподавателя;
столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
шкафы для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др
Технические средства обучения:
компьютер,
средства аудиовизуализации,
мультимедийный проектор;
наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- плиты с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей;

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- половник;
- пинцет;
- щипцы универсальные;

- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.5. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники (печатные):

29. 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].

30. 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].

31. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2017- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

32. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2018- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

33. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01

2. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

37. 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.

38. 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.

39. 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.

40. 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.

41. 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

42. 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:

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

44. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

45. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

46. Г.П.Семичева. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для сред. проф. образования / Г.П.Семичева.. - М.: Академия, 2022. - 336 с.

47. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2022. - 336 с.

48. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2022.- 416с.

Дополнительные источники:

7. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2022. - 160 с.

8. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. - М.: Академия, 2022. - 96 с.

9. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. - М.: Академия, 2022. - 96 с.

(электронные)

3.6. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОПД.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОПД.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических работ, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на

одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими работами, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде оценки результатов выполнения практических работ и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля проводятся консультации для обучающихся.

3.7. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- Знание требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания - Знание видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Текущий контроль по МДК 03.01. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок - Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок <i>Оценка самостоятельной работы:</i> - Составление схем: Размещение оборудования с учетом технологического процесса - Подготовка презентации по теме: «Организация работы холодного цеха» Текущий контроль на УП ПМ03 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок сложного ассортимента. Промежуточная аттестация: <i>Оценка выполнения заданий:</i> - дифференцированного зачета по МДК 03.01 - квалификационного экзамена по ПМ 03
	Умение рационально	Текущий контроль по МДК 03.01.

	организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Организация рабочего места повара по обработке овощей - Эксплуатация оборудования в процессе обработки овощей - Организация рабочего места повара при тепловой обработке сырья - Эксплуатация оборудования в процессе тепловой обработки сырья Текущий контроль на УП ПМ 03: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ: - по темам: - Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок сложного ассортимента. Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по УП ПМ 03; - квалификационного экзамена по ПМ 03
	Иметь практический опыт подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Текущий контроль на ПП ПМ 03 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 03
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Знание ассортимента, рецептуры, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи; Знание норм расхода, способов сокращения потерь,	Текущий контроль по МДК 03.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по теме: - Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

	сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	Контрольная работа № 1 Текущий контроль на УП ПМ03 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок сложного ассортимента. - Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 03.02 в виде: - письменных/устных ответов. второй вопрос экзаменационных билетов (№ 1 - № 25) - квалификационного экзамена по ПМ 03
	Умение соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Умение выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи;	Текущий контроль по МДК 03.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: -Технология приготовления соусных полуфабрикатов -Технология приготовления холодных соусов и заправок Текущий контроль на УП ПМ 03: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ: по темам: - Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок сложного ассортимента. Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по УП

		ПМ 03; - квалификационного экзамена по ПМ 03
	Иметь практический опыт выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Текущий контроль на ПП ПМ 03 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 03
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Знание ассортимента, рецептуры, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи; Знание норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; Знание правил и способов сервировки стола, презентации; Знание рецептуру и современные технологии приготовления;	Текущий контроль по МДК 03.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по теме: - Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента Текущий контроль на УП ПМ03 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Контрольная работа № 1 Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 03.02 в виде: - письменных/устных ответов. второй вопрос экзаменационных билетов (№ 1 - № 25) - квалификационного экзамена по ПМ 03
	Умение соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Умение выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи; Умение порционировать	Текущий контроль по МДК 03.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Технология приготовления салатов из сырых овощей - Технология приготовления салатов из вареных овощей - Технология приготовления

	(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	винегретов - Технология приготовления салатов из рыбы и морепродуктов - Технология приготовления салатов из мяса и птицы - Технология приготовления закусочных салатов - Технология приготовления салатов сложного приготовления Текущий контроль на УП ПМ 03: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ: по темам: - Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по УП ПМ 03; - квалификационного экзамена по ПМ 03
	Иметь практический опыт выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи	Текущий контроль на ПП ПМ 03 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 03
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Знание ассортимента, рецептуры, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи; Знание норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; Знание правил и способов сервировки стола, презентации; Знание рецептуру и современные технологии приготовления;	Текущий контроль по МДК 03.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по теме: - Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок Оценка самостоятельной работы: - Составить глоссарий на тему: Подготовка сырья и приготовление холодных блюд и закусок Контрольная работа № 2 Текущий контроль на УП ПМ03 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок

		разнообразного ассортимента. Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 03.02 в виде: - письменных/ устных ответов. второй вопрос экзаменационных билетов (№ 1 - № 25) - квалификационного экзамена по ПМ 03
	Умение соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Умение выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи; Умение порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Текущий контроль по МДК 03.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Технология приготовления бутербродов - Технология приготовления холодных закусок из овощей и грибов - Технология приготовления холодных закусок яиц Текущий контроль на УП ПМ 03: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ: по темам: - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по УП ПМ 03; - квалификационного экзамена по ПМ 03
	Иметь практический опыт выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи	Текущий контроль на ПП ПМ 03 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 03
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6.	Знание ассортимента, рецептуры, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи; Знание норм расхода, способов сокращения потерь,	Текущий контроль по МДК 03.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по теме: - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ДПК 3.7. Изменять ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса. ДПК 3.8. Осуществлять приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь ДПК 3.9.	сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; Знание правил и способов сервировки стола, презентации; Знание рецептуру и современные технологии приготовления;	<i>Оценка самостоятельной работы:</i> - Создать презентацию на тему: Приготовление холодных закусок Контрольная работа № 2 Текущий контроль на УП ПМ03 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок сложного ассортимента. Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 03.02 в виде: - письменных/ устных ответов. второй вопрос экзаменационных билетов (№ 1 - № 25) - квалификационного экзамена по ПМ 03
Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Умение соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Умение выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи; Умение порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Текущий контроль по МДК 03.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы - Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса - Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы сложного приготовления - Технология приготовления фаршированных и заливных блюд из рыбы - Технология приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья - Технология приготовления холодных блюд из мяса сложного приготовления Текущий контроль на УП ПМ 03: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ:

		по темам: - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок сложного ассортимента. Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по УП ПМ 03; - квалификационного экзамена по ПМ 03
	Иметь практический опыт выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи	Текущий контроль на ПП ПМ 03 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 03
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль в форме: контрольных работ по темам МДК; оценка устного опроса; оценка в процессе выполнения практических/ лабораторных занятий; оценка самостоятельной работы; оценка в процессе выполнения заданий по учебной и производственной практикам. Зачет по учебной практике. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю Промежуточная аттестация: оценка выполнения: заданий квалификационного экзамена по модулю; защиты отчета по производственной практике
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	

деятельности	адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
---	---	--

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

п. Тарасовский
2024 г.

Рабочая программа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 от «28» «августа» 2024г.

Председатель ЦМК Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от «29» «августа» 2024г.

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

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 22.12.2016 г. №44898);
- Профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940));
- Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270));
- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940);
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390;
- Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022);
- Положение ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация - разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчики: Крохалева Е.В. преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

Плюшкина Н.Н. мастер п/о ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ДПК 4.6.	<i>Изменять ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса;</i>
ДПК 4.7.	<i>Осуществлять приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</i>
ДПК 4.8.	<i>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</i>

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <i>рецептуру и современные технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 590

в том числе в форме практической подготовки- 525

Из них на освоение МДК - 122

в том числе самостоятельная работа – 10

практики, в том числе учебная - 108

производственная - 360

Промежуточная аттестация _____ (указывается в случае наличия).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, час.					
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная		
ПК 4.1-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	36	32	12	-	-	4	
ПК 4.2.-4.3 ДПК 4.7 ДПК 4.8 ДПК 4.9 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	59	56	34	-	-	3	
ПК 4.4.-4.5 ДПК 4.7 ДПК 4.8 ДПК 4.9 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	27	24	11			3	
ПК 4.1-4.5 ДПК 4.7, ДПК 4.8 ДПК 4.9, ДПК 3.7 ДПК 3.8, ДПК 3.9 ОК 01-07, 09,10	Учебная и производственная практика				108	360	-	
	Всего:	590	112	57	108	360	10	

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, <i>лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента		36
МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		36
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<i>Содержание</i> 1. Классификация сладких блюд, десертов, напитков 2. Технологический цикл приготовления 3. Характеристика, последовательность этапов 4. Инновационные технологии приготовления готовой продукции 5. Комбинирование способов приготовления 6. Требования к организации рабочего места Требования к организации хранения блюд	7
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<i>Содержание</i> 1. Процесс приготовления сладких блюд и напитков 2. Техническое оснащение процесса обработки плодов 3. Организация и техническое оснащение хранения обработанных плодов 4. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению натуральных фруктов и ягод 5. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению железированных блюд 6. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных блюд 7. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению сладких блюд 8. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению отваров, сиропов 9. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению пудингов, каш, суфле	24

	10. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению сладких блинчиков 11. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков 12. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков	
	В том числе практических работ	12
	№ 1-2. Организация рабочего места повара по приготовлению натуральных фруктов и ягод № 3-4. Организация рабочего места повара по приготовлению железированных блюд № 5-6. Организация рабочего места повара по приготовлению замороженных блюд № 7-8. Организация рабочего места повара по приготовлению пудингов, каш суфле № 9-10. Организация рабочего места повара по приготовлению сладких блинчиков № 11-12. Организация рабочего места повара по приготовлению напитков	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составление схем: Размещение оборудования с учетом технологического процесса Подготовка презентации по теме: Комбинирование способов приготовления десертов	
	Дифференцированный зачет	1
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	56
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков		56
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	26
	1. Классификация, ассортимент холодных сладких блюд 2. Актуальные направления в приготовлении сладких блюд. 3. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов 4. Технологический процесс приготовления натуральных фруктов и ягод 5. Технологический процесс приготовления компотов и фруктов в сиропе 6. Технологический процесс приготовления киселей 7. Технологический процесс приготовления желе 8. Технологический процесс приготовления муссов 9. Технологический процесс приготовления самбука 10. Технологический процесс приготовления кремов 11. Технологический процесс приготовления мороженого 12. Правила сервировки стола и подачи холодных десертов	
	В том числе практических работ	14
	№1-2. Технология приготовления натуральных фруктов и ягод №3-4. Технология приготовления компотов и фруктов в сиропе №5-6. Технология приготовления желе №7-8. Технология приготовления муссов №9-10. Технология приготовления самбука	

	№11-12.Технология приготовления кремов №13-14.Технология приготовления мороженого	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	29
	1. Классификация, ассортимент горячих сладких блюд 2. Технологический процесс приготовления суфле 3. Технологический процесс приготовления пудингов 4. Технологический процесс приготовления блинчиков 5. Технологический процесс приготовления сладких блюд из теста 6. Технологический процесс приготовления фламбированных фруктов 7. Технологический процесс приготовления тирамису 8. Технологический процесс приготовления десертов с шоколадом 9. Правила сервировки стола и подачи горячих десертов сложного ассортимента	
	В том числе практических работ	20
	№ 15-16.Технология приготовления суфле №17-18.Технология приготовления пудингов №19-20.Технология приготовления блинчиков №21-22.Технология приготовления сладких блюд из теста №23-24.Технология приготовления шарлоток №25-26.Технология приготовления штруделей №27-28.Технология приготовления фламбированных фруктов №29-30.Технология приготовления тирамису №31-32.Технология приготовления брауни №33-34.Технология приготовления фондана	
	Самостоятельная работа обучающихся Создать презентацию на тему: Современные технологии приготовления железированных сладких блюд	3
	Контрольная работа № 1	1
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		24
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Содержание	11
	1. Классификация, ассортимент холодных напитков 2. Технологический процесс приготовления фруктово-ягодных напитков 3. Технологический процесс приготовления коктейлей 4. Технологический процесс приготовления напитков на основе чая и кофе 5. Правила оформления и отпуска холодных напитков	
	В том числе практических работ	6
	№35-36.Технология приготовления фруктово-ягодных напитков №37-38.Технология приготовления коктейлей	

	№39-40.Технология приготовления напитков на основе чая и кофе	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Содержание	12
	1. Классификация, ассортимент горячих напитков 2. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков 3. Технологический процесс приготовления чая 4. Технологический процесс приготовления кофе 5. Технологический процесс приготовления какао и шоколада 6. Технологический процесс приготовления согревающих напитков 7. Правила оформления и отпуска горячих напитков	
	В том числе практических работ	5
	№41. Технология приготовления чая №42.Технология приготовления кофе №43-44.Технология приготовления какао и шоколада №45.Технология приготовления согревающих напитков	
	Самостоятельная работа обучающихся Создать презентацию на тему: Особенности подачи горячих напитков	3
	Дифференцированный зачет	1
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:		108
1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из натуральных фруктов и ягод 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации фруктовых салатов 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации карамелизованных фруктов, ягод, орехов 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации киселей 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации желе 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации самбука 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации муссов 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мороженого 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации чизкейка 10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации вареных десертов в различных жидкостях 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пудингов 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд из теста 13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации фруктово-ягодных напитков 14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации коктейлей 15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации чая, кофе 16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации согревающих напитков 17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации какао, шоколада Дифференцированный зачет		

Производственная практика по ПМ.04 Виды работ:	360
Тема 4.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (30 часов)	
Ознакомление с предприятием общественного питания; инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.	
Ознакомление с работой заготовочных цехов, инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда.	
Ознакомление с работой горячего цеха, инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда.	
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих сладких блюд, десертов, горячих напитков разнообразного ассортимента	
Ознакомление с работой холодного цеха, инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда.	
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
Тема 4.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (180 часов)	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из натуральных фруктов и ягод	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации фруктовых салатов.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации фруктовых салатов.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации карамелизованных фруктов, ягод, орехов.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации компотов и фруктов в сиропе.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации киселей.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов желе.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации террина десертного.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации самбука.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации муссов.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодного суфле.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кремов.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации сбивных десертов.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации чизкейка.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации тирамису.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов из слоеного теста.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации шоколадных десертов.	
Тема 4.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента (72	

часа)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячего суфле.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации вареных десертов в различных жидкостях.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации пудингов.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд из теста.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации капкейков.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд из яблок.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих десертов из каш.
Тема 4.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента (30 часов)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации фруктово-ягодных напитков.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации коктейлей
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков на основе чая и кофе.
Тема: 4.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента (48 часов)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации чая, кофе.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации напитков на основе чая.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации согревающих напитков.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации какао, шоколада.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации напитков с яично-молочными.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации пряных напитков.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие

учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места;

лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

доска учебная;

рабочее место преподавателя;

столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;

шкафы для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др

Технические средства обучения:

компьютер,

средства аудиовизуализации,

мультимедийный проектор;

наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- плиты с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей;

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- половник;
- пинцет;
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;

- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

весомизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.8. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники (печатные):

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

50. 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].

51. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2019- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

52. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2020- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

53. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01

3. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

59. 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.

60. 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.

61. 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

62. 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:

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

64. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

65. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

66. А.В. Синицина Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для сред. проф. образования / А.В. Синицина.. - М.: Академия, 2022. - 304 с.

67. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2022. - 336 с.

68. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2022. - 160 с.

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

70. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2022.- 416с.

71. (Электронные)

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

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

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

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

10. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. - М.: Академия, 2019. - 96 с.

11. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2019. - 192 с.

3.9. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания и

санитарии и гигиены, ОПД.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОПД.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических работ, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана ОУ. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.04 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими работами, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде оценки результатов выполнения практических работ и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной

дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля проводятся консультации для обучающихся.

3.10.Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Знание требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Знание виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Текущий контроль по МДК 04.01. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков - Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков Оценка самостоятельной работы: - Составление схем: Размещение оборудования с учетом технологического процесса - Подготовка презентации по теме: Комбинирование способов приготовления десертов Текущий контроль на УП ПМ04 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих

		напитков разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: Оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по МДК 04.01 - квалификационного экзамена по ПМ 04
	Умение выполнения всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря,	Текущий контроль по МДК 04.01. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Организация рабочего места повара по приготовлению натуральных фруктов и ягод - Организация рабочего места повара по приготовлению компотов, киселей - Организация рабочего места повара по приготовлению желеобразных блюд - Организация рабочего места повара по приготовлению замороженных блюд - Организация рабочего места повара по приготовлению пудингов, каш суфле - Организация рабочего места повара по отпуску сладких блюд - Организация рабочего места повара по приготовлению напитков Текущий контроль на УП ПМ 04: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих

	инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	напитков разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i> - дифференцированного зачета по МДК 04.01 - дифференцированного зачета по УП ПМ 04 - квалификационного экзамена по ПМ 04
	иметь практический опыт: - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Текущий контроль на ПП ПМ 04 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий</i> квалификационного экзамена по ПМ 04
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Знание ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;	Текущий контроль по МДК 04.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд,

реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ДПК 4.6. <i>Изменять ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</i> <i>разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса;</i> ДПК 4.7. <i>Осуществлять приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</i> <i>разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</i> ДПК 4.8. <i>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для</i>	Знание нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; Знание правила и способы сервировки стола, холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных; <i>Знание рецептуру и современные технологии приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	десертов разнообразного ассортимента Контрольная работа № 1 <i>Текущий контроль на УП ПМ 04 при проведении:</i> - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента <i>Промежуточная аттестация:</i> <i>Оценка выполнения заданий:</i> - дифференцированного зачета по МДК 04.02 - квалификационного экзамена по ПМ 04
	Умение приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодных блюд действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления холодных блюд (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;	<i>Текущий контроль по МДК 04.02. при проведении практических работ</i> - <i>оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ:</i> - Технология приготовления натуральных фруктов и ягод - Технология приготовления компотов и фруктов в сиропе - Технология приготовления желе - Технология приготовления муссов - Технология приготовления самбука - Технология приготовления кремов - Технология приготовления мороженого <i>Текущий контроль на УП ПМ 04:</i> - <i>оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:</i> - Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для

<i>создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных сладких блюд для отпуска на вынос	холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i> - дифференцированного зачета по МДК 04.02 - дифференцированного зачета по УП ПМ 04 - квалификационного экзамена по ПМ 04
	иметь практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной	Текущий контроль на ПП ПМ 04 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация:

	подачи холодных сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями	оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 04
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ДПК 4.6. <i>Изменять ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса;</i> ДПК 4.7. <i>Осуществлять приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</i>	Знание ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных; Знание нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; Знание правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Знание рецептуру и современные технологии приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Текущий контроль по МДК 04.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента <i>Оценка самостоятельной работы:</i> - Создать презентацию на тему: Современные технологии приготовления железированных сладких блюд <i>Контрольная работа № 1</i> Текущий контроль на УП ПМ04 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: <i>Оценка выполнения заданий:</i>

разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; ДПК 4.8. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Умение приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячих сладких блюд действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовых горячих	- дифференцированного зачета по МДК 04.02 - квалификационного экзамена по ПМ 04 Текущий контроль по МДК 04.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Технология приготовления суфле - Технология приготовления пудингов - Технология приготовления блинчиков - Технология приготовления сладких блюд из теста - Технология приготовления шарлоток - Технология приготовления штруделей - Технология приготовления фламбированных фруктов - Технология приготовления тирамису - Технология приготовления брауни - Технология приготовления фондана Текущий контроль на УП ПМ 04: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по МДК 04.02 - дифференцированного зачета по УП ПМ 04 - квалификационного экзамена по ПМ 04
--	---	---

	сладких блюд, требованиям рецептуры, заказа; эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих сладких блюд для отпуска на вынос	
	иметь практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями	Текущий контроль на ПП ПМ 04 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 04
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ДПК 4.6. Изменять ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	Знание ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных; Знание нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; Знание правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Знание рецептуру и современные технологии приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	Текущий контроль по МДК 04.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента Контрольная работа № 2 Текущий контроль на УП ПМ04 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента

<i>ассортимента в зависимости от изменения спроса;</i> ДПК 4.7. <i>Осуществлять приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</i> ДПК 4.8. <i>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	Умение приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных напитков	- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: <i>Оценка выполнения заданий:</i> - дифференцированного зачета по МДК 04.02 - квалификационного экзамена по ПМ 04 Текущий контроль по МДК 04.02. при проведении практических работ <i>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ:</i> - Технология приготовления фруктово-ягодных напитков Технология приготовления коктейлей Технология приготовления напитков на основе чая и кофе Текущий контроль на УП ПМ 04: <i>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:</i> - Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: <i>оценка выполнения заданий:</i> - дифференцированного зачета по МДК 04.02 - дифференцированного зачета по УП ПМ 04 - квалификационного экзамена по ПМ 04
---	---	---

	требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовых холодных напитков требованиям рецептуры, заказа; эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных напитков для отпуска на вынос	
	иметь практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями	Текущий контроль на ПП ПМ 04 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 04
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного	Знание ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных; Знание нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; Знание правила и способы сервировки стола,	Текущий контроль по МДК 04.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента Оценка самостоятельной работы: Создать презентацию на тему: особенности подачи горячих напитков

ассортимента ДПК 4.6. Изменять ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса; ДПК 4.7. Осуществлять приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; ДПК 4.8. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, десертов,	презентации горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Знание рецептуру и современные технологии приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента	<i>Контрольная работа № 2</i> Текущий контроль на УП ПМ04 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: Оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по МДК 04.02 - квалификационного экзамена по ПМ 04
	Умение приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления,	Текущий контроль по МДК 04.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Технология приготовления чая - Технология приготовления кофе - Технология приготовления какао и шоколада - Технология приготовления согревающих напитков Текущий контроль на УП ПМ 04: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

<i>напитков разнообразного ассортимента</i>	творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы горячих напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовых горячих напитков требованиям рецептуры, заказа; эстетичность, аккуратность упаковки готовых напитков для отпуска на вынос	Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по МДК 04.02 - дифференцированного зачета по УП ПМ 04 - квалификационного экзамена по ПМ 04
	иметь практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Текущий контроль на ПП ПМ 04 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 04

	ведения расчетов с потребителями	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль в форме: контрольных работ по темам МДК Оценка устного опроса Оценка в процессе выполнения практических работ Оценка самостоятельной работы Промежуточная аттестация: Оценка выполнения: Зачета по МДК Дифференцированного зачета по учебной практике; защиты отчетов по производственной практике; заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;	

	– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих	– понимание значимости своей профессии	

ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

п. Тарасовский
2024

Рабочая программа ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 от «28» «августа» 2024г.

Председатель ЦМК Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от «29» «августа» 2024г.

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

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 22.12.2016 г. №44898);
- Профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940));
- Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270));
- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940);
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390;
- Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022);
- Положение ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация - разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчики: Крохалева Е.В. преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

Плюшкина Н.Н. мастер п/о ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и 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.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ДПК 5.6.	<i>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.</i>
ДПК 5.7.	<i>Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции</i>
ДПК 5.8.	<i>Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь</i>

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
Умения	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении <i>Рецептуру и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;</i> <i>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке.</i>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 828

Из них: на освоение МДК 180

на практики: учебную 324 и производственную 324

в т.ч. из вариатива 144 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельна я работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, час.					
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная		
ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	52	48	18	-	-	4	
ПК 5.1., 5.2 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	28	25	12	-	-	3	
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	15	13	6	-	-	2	
ПК 5.1, 5.4	Раздел модуля 4.	19	19	12	-	-	-	

ДПК 5.6.-5.8 ОК 1-7,9,10	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента						
ПК 5.1, 5.5 ДПК 5.6.-5.8 ОК 1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	30	27	14	-	-	3
ПК 5.1-5.5 ДПК 5.6 ДПК 5.7 ДПК 589 ОК 01-07, 09,10	Учебная и производственная практика	648			324	324	-
	Всего:	828	132	62	324	324	12

4.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем в часах
1	2		3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			52
МДК. 05.01.Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			52
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (7 часов)	Содержание	Уровень освоения	7
	Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Отделения и рабочие места кондитерского цеха Современные методы приготовления изделий Структура помещений, требования к ним Требования к организации хранения полуфабрикатов Требования к организации хранения готовых изделий.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (27 часов)	Содержание	Уровень освоения	20
	Организация и техническое оснащение работ при хранении сырья Организация и техническое оснащение работ при подготовке сырья Организация и техническое оснащение работ в тестомесильном отделении Организация и техническое оснащение работ в тесторазделочном отделении Организация и техническое оснащение работ в выпечном отделении Организация и техническое оснащение работ в помещении для охлаждения и отделки Механическое оборудование кондитерского цеха Тепловое оборудование кондитерского цеха Холодильное оборудование кондитерского цеха Вспомогательное оборудование кондитерского цеха Производственный инвентарь кондитерского цеха Санитарные требования к производственным помещениям Санитарные требования к оборудованию, инвентарю Санитарные требования к обработке сырья Санитарные требования к изготовлению полуфабрикатов и изделий	2	15

	В том числе практических работ		12
	Организация рабочего места при подготовке сырья Организация рабочего места в тестомесильном отделении Организация рабочего места в тесторазделочном отделении Эксплуатация механического оборудования Эксплуатация теплового оборудования Эксплуатация производственного инвентаря		
	Самостоятельная работа обучающихся		4
	Составление схем: Размещение оборудования с учетом технологического процесса Подготовка презентации по теме: «Организация работы холодного цеха»		
	Контрольная работа № 1		1
Тема 1.3.Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов (13 часов)	Содержание	<i>Уровень освоения</i>	6
	Характеристика муки, крахмала Характеристика сахара и сахаросодержащего сырья Характеристика молочных и яичных продуктов Характеристика дополнительного кондитерского сырья Правила сочетаемости продуктов при приготовлении изделий. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2	
	В том числе практических работ		6
	Оценка качества основного сырья, подготовка к производству Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья Оформления заявок на склад.		
	Самостоятельная работа обучающихся		4
	Составление схем: Размещение оборудования с учетом технологического процесса Подготовка презентации по теме: «Организация работы холодного цеха»		
	Дифференцированный зачет		1
МДК. 05.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			92
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			25
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов (25 часов)	Содержание	<i>Уровень освоения</i>	14
	Характеристика различных видов сиропов Характеристика различных видов помады Характеристика различных видов карамели Характеристика различных видов глазури	2	

	Классификация кремов Характеристика сливочных кремов Характеристика белковых кремов Характеристика заварных кремов, кремов из молочных продуктов Использование кремов в приготовлении мучных кондитерских изделий Характеристика сахарной мастики и марципана Характеристика посыпок и крошки Отделочные полуфабрикаты промышленного производства		
	В том числе практических работ		12
	Технология приготовления различных видов сиропов Технология приготовления различных видов помад Технология приготовления различных видов карамели Технология приготовления различных видов желе Технология приготовления различных видов глазури Технология приготовления различных видов кремов		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат по теме: Инновационные технологии в приготовлении отделочных полуфабрикатов		3
	Контрольная работа № 1		1
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			13
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба (13 часов)	Содержание	<i>Уровень освоения</i>	6
	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий Приготовление дрожжевого опарного теста Приготовление дрожжевого безопарного теста Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба из опарного теста Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба из безопарного теста Приготовление хлебобулочных изделий региональных	2	
	В том числе практических работ		6
	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста Технология приготовления изделий из опарного теста Технология приготовления изделий из безопарного теста		
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Подготовить сообщение: Ассортимент региональных хлебобулочных изделий		
	Контрольная работа № 2		1

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			19
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста (19 часов)	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	6
	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него Приготовление пряничного теста и изделий из него Приготовление песочного теста и изделий из него Приготовление бисквитного теста и изделий из него Приготовление заварного теста и изделий из него Приготовление воздушного теста и изделий из него	2	
	В том числе практических работ		12
	Технология приготовления изделий из сдобного пресного теста Технология приготовления изделий из пряничного теста Технология приготовления изделий из песочного теста Технология приготовления изделий из бисквитного теста Технология приготовления изделий из заварного теста Технология приготовления изделий из воздушного теста		
	Контрольная работа № 3		1
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			26
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных (14 часов)	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	6
	Классификация и характеристика пирожных Приготовление бисквитных пирожных Приготовление песочных пирожных Приготовление слоеных и заварных пирожных Приготовление воздушных и миндальных пирожных Приготовление крошковых и десертных пирожных	2	
	В том числе практических работ		8
	Технология приготовления бисквитных пирожных Технология приготовления песочных пирожных Технология приготовления слоеных и заварных пирожных Технология приготовления воздушных и миндальных пирожных		
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов (11 часов)	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	5
	Классификация, виды тортов	2	

	Приготовление бисквитных тортов Приготовление песочных тортов Приготовление слоеных и заварных тортов Приготовление воздушных и миндальных тортов		
	В том числе практических работ		6
	Технология приготовления бисквитных тортов Технология приготовления песочных тортов Технология приготовления воздушных и миндальных тортов		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию по теме: Использование новых видов тортов в кондитерском производстве		3
	Контрольная работа № 4		1
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ:			324
1. Приготовление несладких фаршей 2. Приготовление сладких начинок 3. Приготовление сиропов разнообразного ассортимента 4. Приготовление помад разнообразного ассортимента 5. Приготовление разных видов карамели и декора из нее 6. Приготовление желе разнообразного ассортимента 7. Приготовление глазури разнообразного ассортимента 8. Приготовление сливочных кремов разнообразного ассортимента 9. Приготовление белковых кремов разнообразного ассортимента 10. Приготовление кремов из молочных продуктов 11. Приготовление сахарных мастик 12. Приготовление марципана 13. Приготовление декора из шоколада 14. Организация работы цеха для приготовления хлебобулочных изделий 15. Приготовление булочных изделий из дрожжевого безопарного теста 16. Приготовление булочных изделий из дрожжевого опарного теста 17. Приготовление пирожков с различными фаршами 18. Приготовление пирогов различных 19. Приготовление кексов из дрожжевого теста 20. Приготовление ромовой бабы			

21. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него 22. Приготовление изделий, жареных в жире 23. Приготовление теста для оладий и блинов, и изделий из него 24. Организация работы кондитерского цеха 25. Приготовление блинчатого теста и изделий из него 26. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него 27. Приготовление вафельного теста и изделий из него 28. Приготовление песочного теста и изделий из него 29. Приготовление кексов из песочного теста 30. Приготовление бисквита основного и изделий из него 31. Приготовление бисквита буше и изделий из него 32. Приготовление заварного теста и изделий из него 33. Приготовление слоеного теста и изделий из него 34. Приготовление воздушного-орехового теста и изделий из него 35. Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него 36. Приготовление миндального теста и изделий из него 37. Приготовление пряничного теста и изделий из него 38. Приготовление пирожных бисквитных 39. Приготовление пирожных бисквитных (буше) 40. Приготовление пирожных песочных нарезных 41. Приготовление пирожных песочных корзиночка 42. Приготовление пирожных слоеных 43. Приготовление пирожных заварных 44. Приготовление пирожных воздушных 45. Приготовление пирожных воздушно-ореховых 46. Приготовление пирожных крошковых 47. Приготовление тортов бисквитно-кремовых 48. Приготовление торта «Прага» 49. Приготовление песочных тортов 50. Приготовление слоеных тортов 51. Приготовление воздушных тортов 52. Приготовление воздушно-ореховых тортов 53. Приготовление комбинированных тортов	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05. Виды работ:	324
Тема 5.1. Подготовка рабочего места кондитера для приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,	18

мучных кондитерских изделий разнообразного	
Ознакомление с работой мучного цеха, инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда. Ознакомление с работой кондитерского цеха, инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
Тема 5.2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	90
Приготовление пирожков с различными фаршами, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Приготовление изделий, жареных во фритюре с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение Приготовление теста для блинов и изделий из него, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов	
Тема 5.3. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	102
Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов Приготовление вафельного теста и изделий из него, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов Приготовление песочного теста и изделий из него, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов Приготовление бисквитного теста и изделий из него, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение изделий с учетом использования отделочных	

[illegible]

отпуском, упаковкой на вынос. Хранение изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов	
Тема 5.5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента	30
Приготовление, оформление тортов бисквитно-кремовых, в том числе региональных с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов Приготовление, оформление песочных тортов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов Приготовление, оформление комбинированных, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
13. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
14. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
15. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
16. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
17. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 80 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

1.2.3. Дополнительные источники:

На усмотрение ОО

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 64 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Знание требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Знание видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Текущий контроль по МДК 05.01. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов <i>Оценка самостоятельной работы:</i> - Подготовить реферат по теме: Современное оборудование для приготовления теста и полуфабрикатов - Подготовить презентацию по теме: Технологическое оборудование и инвентарь кондитерского цеха Контрольная работа № 1 Текущий контроль на УП ПМ05 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Изготовление, творческое оформление, подготовка к

		реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий - Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента - Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: Оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по МДК 05.01 - квалификационного экзамена по ПМ 05
	Умение выполнения всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;	Текущий контроль по МДК 05.01. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Организация рабочего места при подготовке сырья - Организация рабочего места в тестомесильном отделении - Организация рабочего места в тесторазделочном отделении - Эксплуатация механического оборудования - Эксплуатация теплового оборудования - Эксплуатация производственного инвентаря - Оценка качества основного сырья, подготовка к производству - Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья - Оформление заявок на склад. Текущий контроль на УП ПМ 05: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам:

	соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	- Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий - Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента - Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий: - дифференцированного зачета по МДК 05.01 - дифференцированного зачета по УП ПМ 05 - квалификационного экзамена по ПМ 05
	иметь практический опыт: – подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Текущий контроль на ПП ПМ 05 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 05
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Знание методов подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; Знание правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Знание способов сокращения потерь и сохранения пищевой	Текущий контроль по МДК 05.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов Оценка самостоятельной работы: - Подготовить реферат по теме: Инновационные

ДПК 5.6 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий. ДПК 5.7 Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции ДПК 5.8. Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь	ценности продуктов при приготовлении Знание <i>рецептур и современных технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;</i> Знание <i>способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке.</i>	технологии в приготовлении отделочных полуфабрикатов Контрольная работа № 1 Текущий контроль на УП ПМ05 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий - Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента - Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК 05.02 в виде: - письменных /устных ответов. Второй вопрос экзаменационного билета - квалификационного экзамена по ПМ 05
	Умение приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;	Текущий контроль по МДК 05.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Технология приготовления различных видов сиропов - Технология приготовления различных видов помад - Технология приготовления различных видов карамели - Технология приготовления различных видов желе - Технология приготовления различных видов глазури

	оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа; эстетичность, аккуратность упаковки готовой продукции для отпуска на вынос	- Технология приготовления различных видов сливочных кремов - Технология приготовления различных видов белковых кремов - Технология приготовления кремов из молочных продуктов, заварных Текущий контроль на УП ПМ 05: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий - Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента - Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: - дифференцированного зачета по УП ПМ 05 - квалификационного экзамена по ПМ 05
	Практический опыт – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; – приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовки отделочных полуфабрикатов	Текущий контроль на ПП ПМ 05 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 05

	промышленного производства; – приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; – ведения расчетов с потребителями	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Знание ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения хлебобулочных; Знание методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий, в том числе региональных; Знание способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	Текущий контроль по МДК 05.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба <i>Оценка самостоятельной работы:</i> - Подготовить сообщение: Ассортимент региональных хлебобулочных изделий Контрольная работа № 2 Текущий контроль на УП ПМ05 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК 05.02 в виде: - письменных /устных ответов. Первый вопрос экзаменационного билета Квалификационного экзамена по ПМ 05

	Умение приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных изделий требованиям рецептуры, заказа; эстетичность, аккуратность упаковки готовой продукции для	<i>Текущий контроль по МДК 05.02. при проведении практических работ</i> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Технология приготовления дрожжевого опарного теста - Технология приготовления дрожжевого безопарного теста - Технология приготовления изделий из опарного теста - Технология приготовления изделий из безопарного теста <i>Текущий контроль на УП ПМ 05:</i> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента <i>Промежуточная аттестация:</i> - дифференцированного зачета по УП ПМ 05 - квалификационного экзамена по ПМ 05
--	--	---

	отпуска на вынос	
	Практический опыт – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; – приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий, в том числе региональных; – порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; – ведения расчетов с потребителями	Текущий контроль на ПП ПМ 05 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 05
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента ДПК 5.6 <i>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и</i>	Знание ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий; Знание методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; Знание правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Знание способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении Знание рецептур и современных технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; Знание способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве	Текущий контроль по МДК 05.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста Контрольная работа № 3 Текущий контроль на УП ПМ05 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам: - Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК 05.02 в виде: - письменных /устных ответов. Третий вопрос экзаменационного билета

шоколадных изделий.	кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке.	Квалификационного экзамена по ПМ 05
ДПК 5.7 Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции ДПК 5.8. Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь	Умение приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия	Текущий контроль по МДК 05.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Технология приготовления изделий из сдобного пресного теста - Технология приготовления изделий из пряничного теста - Технология приготовления изделий из песочного теста - Технология приготовления изделий из бисквитного теста - Технология приготовления изделий из заварного теста - Технология приготовления изделий из воздушного теста Текущий контроль на УП ПМ 05: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий Промежуточная аттестация: - дифференцированного зачета по УП ПМ 05 - квалификационного экзамена по ПМ 05

	ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа; эстетичность, аккуратность упаковки готовой продукции для отпуска на вынос	
	Практический опыт – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; – приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; – ведения расчетов с потребителями	Текущий контроль на ПП ПМ 05 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 05
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента ДПК 5.6 <i>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных</i>	Знание ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; Знание методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Знание правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Знание способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении Знание рецептур и современных технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного	Текущий контроль по МДК 05.02. при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i> - Изготовление и оформление пирожных - Изготовление и оформление тортов <i>Оценка самостоятельной работы:</i> - Подготовить презентацию по теме: Использование новых видов тортов в кондитерском производстве Контрольная работа № 4 Текущий контроль на УП ПМ05 при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования <i>по темам:</i>

кондитерских и шоколадных изделий. ДПК 5.7 Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции	ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; Знание способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке.	- Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента - Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: В форме экзамена по МДК 05.02 в виде: - письменных /устных ответов. Четвертый вопрос экзаменационного билета Квалификационного экзамена по ПМ 05
ДПК 5.8. Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь	Умение приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;	Текущий контроль по МДК 05.02. при проведении практических работ - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ: - Технология приготовления бисквитных пирожных - Технология приготовления песочных пирожных - Технология приготовления слоеных пирожных - Технология приготовления заварных пирожных - Технология приготовления воздушных пирожных - Технология приготовления миндальных пирожных - Технология приготовления крошковых и десертных пирожных - Технология приготовления бисквитных тортов - Технология приготовления песочных тортов - Технология приготовления слоеных и заварных тортов - Технология приготовления воздушных тортов - Технология приготовления миндальных тортов Текущий контроль на УП ПМ 05: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения учебно-производственных работ по темам: - Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента

	соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы пирожных и тортов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода пирожных и тортов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа	- Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента Промежуточная аттестация: - дифференцированного зачета по УП ПМ 05 - квалификационного экзамена по ПМ 05
	Практический опыт – выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; – приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; – ведения расчетов с потребителями	Текущий контроль на ПП ПМ 05 - оценка работодателем в процессе выполнения производственных работ Промежуточная аттестация: оценка выполнения заданий квалификационного экзамена по ПМ 05
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий;	Текущий контроль в форме: контрольных работ по темам МДК Оценка устного опроса Оценка в процессе выполнения практических работ. Оценка самостоятельной работы. Оценка в процессе выполнения заданий по учебной и производственной практикам Промежуточная аттестация: Оценка выполнения: Дифференцированного зачета по МДК 05.01

	– правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Задание экзамена по МДК 05.02 Дифференцированного зачета по учебной практике; защиты отчетов по производственной практике; заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	