

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Судакского

филиала

ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжение № _____

« _____ » _____ 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2026

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, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Кононенко В.А. – мастер производственного обучения высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2026 г.

Председатель МК _____ В.А.Кононенко

СОГЛАСОВАНО с работодателем
АО ТОК «СУДАК»
Начальник отдела питания
_____ Н.В. Ушатова

«__» _____ 2026 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»
Директор
_____ Меджитов С.М.

«__» _____ 2026 г.
МП

©) Чепурнова Эллада Евгеньевна – автор – составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	9
3. Условия реализации профессионального модуля	23
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	29
5. Лист внесения изменения (дополнений) в рабочую программу профессионального модуля	36

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Владеть навыками</p>		<p>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</p>
<p>Уметь</p>		<p>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</p>

Знать		<p>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);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>
-------	--	---

1.1.4. Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа

	жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:	
13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов- 324

В том числе в форме практической подготовки – 224 ч.

Из них на освоение МДК – 174 в т.ч.

-теоретическое обучение – 72 ч.,

- лабораторно-практические занятия- 74 ч.,

- самостоятельная работа – 20 ч.,

- консультация - 2 ч.,

-комплексный экзамен - 6ч.,

практики, в том числе

- учебная - 36 ч.,

- производственная практика – 108 ч.,

Квалификационный экзамен – 6 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Обучение по МДК					Практики		
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК.1.1-1.4; ОК 01-09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	88	38	88	38	-	12				
ПК 1.1- 1.4; ОК 01-09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	86	36	86	36	-	8	2+6			
	Учебная практика	36	36	36					36		
	Производственная практика	108	108	108							108
	Квалификационный экзамен	6	6	6							
	Всего:	324	224	324	74	-	20		36	108	

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			38/38
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			38/38
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание 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		5/2 1 1

	функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).		
	3.Правила составления заявки на сырье.		1
	4.Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.		1
	5.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос		1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	М.У.пр.з.№1	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание 1. Организация работы овощного цеха. 2.Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. 3.Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. 4.Технологический цикл последовательность, характеристика этапов. 5.Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	О.1 с. 8-10	13/12 1 1 1 1 1
	6.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов		1 1
	7.Механическое оборудование овощного цеха.		1
	8.Характеристика оборудования.		1
	9.Требования безопасности при эксплуатации оборудования в		

	овощном цехе.		
	10.Инструменты и инвентарь, требования безопасности при работе.	O.1c. 8-27	1
	11. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	O.1c.27-29	1
	12. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудованию.	O.1c.27-29	1
	13.Санитарные требования к инвентарю, инструментам, посуде, правила ухода за ними.	O.1c.27-29	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	М.У.пр.з.№2	6
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	М.У.пр.з.№3	6
Тема 1.3.	Содержание		11/12
Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.		1
	2.Организация работы рыбного цеха		1
	3.Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	O.1c.34-59	1
	4.Механическое оборудование рыбного цеха.		1

	5. Механическое оборудование рыбного цеха	О.1с.60-63	1	
	6. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		1	
	7. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		1	
	8. Инструменты и инвентарь, требования безопасности при работе.		1	
	9. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		1	
	10 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования.		1	
	11. Санитарные требования к инвентарю, инструментам, правила ухода за ними.		1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12	
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.		М.У.пр.з.№4	6
	Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.		М.У.пр.з.№5	6
	Тема 1.4.		Содержание	9/12

Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	О.1с.65-89	1
	2. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.		1
	3. Организация работы мясного цеха		1
	4. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Механическое оборудование мясного цеха.	О.1с.65-89 О.1с.92-102	1
	5. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	О.1с.65-89 О.1с.92-102	1
	6. Электрические мясорубки, куттеры. Требования безопасности при эксплуатации.		1
	7. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	О.1с.89-90	1
	8 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудованию.	О.1с.102-103	1
	9. Санитарные требования к инвентарю, инструментам, правила ухода за ними.		1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		М.У.пр.з.№6	6

	Практическое занятие 7. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	М.У.пр.з.№7	6
Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 1			12
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>			
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			34/36
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			34/36
Тема 2.1	Содержание		6/12
Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1. Характеристики и методы классификации сырья.	О.1с.8-10 О.1с.8-10	1
	2. 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.		1
	3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля.		1

<p>Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей</p> <p>4. Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов, формы нарезки. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке.</p> <p>Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей.</p> <p>5. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанных грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов</p> <p>6. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p>		<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
Тематика практических занятий и лабораторных работ		12
<p>Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.</p>		6
<p>Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей</p>		6

	(перца, кабачков, баклажанов, томатов)		
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		10
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики различных видов, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	О.1 с.34-48	1
	2. Признаки доброкачественности рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья		1
	3. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья		1
	4. Приемы, повышающие качество полуфабрикатов из рыбы.		1
5. 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. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	О.1 с.34-48	1	

	<p>6. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и срок их хранения.</p> <p>7. Основные виды рыбного сырья для приготовления полуфабрикатов.</p> <p>8. Обработка рыбы с костным скелетом. Требования к качеству, безопасности, условия и срок их хранения.</p> <p>9. Особенности обработки некоторых видов рыб. Требования к качеству, безопасности, условия и срок их хранения.</p> <p>10. Характеристика, пищевая ценность и обработка нерыбного водного сырья.</p>		1
<p>Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p>	Содержание	О.1 с.59-63	6/6
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.		1
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», приготовление порционных п/ф, стейков. филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе.	О.1 с.59-63	1
	3 Приготовление рулетиков рыбных, мелкокусковых полуфабрикатов, порционных полуфабрикатов панированных в различных панировках. Способы и техника нарезания, формования, маринования, панирования, полуфабрикатов из рыбы.		1
	4. Способы приготовления различных панировок и их использования.		1
	5. Способы фарширования рыбы. Требования к качеству, безопасности, условия и срок их хранения.		1
6. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, безопасности, условия и срок	О.1 с.49-63	1	

	их хранения.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6
	Лабораторная работа 3 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы		6
Тема 2.4	Содержание		4
Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	О.1 с.65-68	1
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		1
	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. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	О.1 с.68-71	1
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение		1
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание		3/12
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	О.1 с.71-85	1
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых,		1

	порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	О.1 с.71-85	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12
	Лабораторная работа 4 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		6
	Лабораторная работа 5. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.		6
Тема 2.6	Содержание		2
Обработка домашней птицы, дичи, кролика	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	О.1 с.85-102	1
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		1
Тема 2.7	Содержание		3/6
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	О.1 с.85-102	1
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	О.1 с.102-103	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6

<p>Лабораторная работа 6. Обработка домашней птицы, заправка, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.</p>		6
<p>Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 		8
<p>Промежуточная аттестация в виде комплексного экзамена</p>		8
<p>Учебная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации 		36

<p>отходов при обработке сырья.</p> <ol style="list-style-type: none">3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.		
--	--	--

<p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из 		108

него. Упаковка выносили для транспортирования.		
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос		
Квалификационный экзамен		6
Всего		324

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места

Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории: **Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами:

Технические средства обучения:

компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: оснащенная в соответствии с п. 6.1.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочее место преподавателя.

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

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

3.2 Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Профессиональная лаборатория «*Учебный кулинарный цех*»

- оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест:

- моечная ванна;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- пароконвектомат;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- планетарный миксер;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;

- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь.
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- мусат для заточки ножей;
- рыбочистка ручная;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- перчатки силиконовые.
- технические средства обучения:
- переносная мультимедийная система.
- технологическое оснащение:
- инструкционные и технологические карты;
- плакаты.

3.3.Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, - 3 изд, испр. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-4468 - 9804 -6
2. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация

- рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина, 5-е изд, стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 - 8599-2
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П. Матюхина, 11-е изд., стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2018. - 256 с. -ISBN 978-5-4468-3
 4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для средн. профес. образования/Л.В.Мармузова, 4-е изд.стер. - Москва: Издательский Центр «Академия», 2019 -160 с.- ISBN 978-5-7695-8705-4
 5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Т.А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 – 8423-0
 6. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 частях /А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко - Москва: Издательский Центр «Академия», 2018.- 256с. - ISBN 978-5-4468-5772-2
 7. Калинина В.М. охрана Труда в организациях питания учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.М. Калинина. – 3-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 320 с. -ISBN 978-5-4468 – 9257-0
 8. Андонова Н.И., Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А. Качурина - Москва: Издательский центр «Академия», 2018 – 256 с. -ISBN 978-5-4468 – 3965-0
 9. Самородова И.П., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента с учётом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова -Москва: Издательский центр «Академия», 2019 – 192 с. -ISBN 978-5-4468 – 5795-1.

10. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов:учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова- 2-е изд. стер.- Москва : Издательский центр «Академия», 2018 – 288 с. -ISBN 978-5-4468 – 6242-9

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, - 14-е изд. стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 400 с. - ISBN 978-5-4468 - 9283-9
2. 3. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/ Л.Г.Шатун. – Ростов на Дону: Издательство Феникс, 2017. – 250 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-28363-9
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Потапова Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова и др., 9-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 128 с. - ISBN 978-5-4468 - 9692-9(Ч-4).
4. Харченко Н.Э, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э Харченко – 10-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2017. - 512 с. - ISBN 978-5-4468 -3916-2
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина - 11-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 336с. - ISBN 978-5-4468-8552-7
6. Самородова И.П.,Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Смородова – 2 –е изд.стер.Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с.-ISBN 978-5-4468-6238-2
7. Качурина Т.А. , Приготовление блюд из рыбы:Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина

-2-е изд.стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 96с.- ISBN 978-5-4468-6236-8

8. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова-Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 176 с. -ISBN 978-5-4468 –0310-1
9. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П.Самородова - Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 128 с. -ISBN 978-5-4468 –2315-4

Электронные ресурсы:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронны ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции 1.1.2193-07 «Дополнения №1»].–Режим доступа http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. 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
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), <http://>

- rovary.ru., [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа:
[http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
 3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.
 4. <http://www.iprbookshop.ru>.— ЭБС «IPRbooks»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

- | | | |
|--|---|--|
| | <p>уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none">– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых 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	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки 	

	<p>сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и не органических 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); <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества 	
--	--	--

	<p>готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ОК02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; Оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,</p>		

<p>в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

5. ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавателя
2024-2025	1.40 ПК	Изменения общих компетенций. Изменение количество часов, на основании актуализированного учебного плана 43.01.09 Повар, кондитер	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088)	Рассмотрено на заседании МК общепрофессиональных и профессиональных учебных дисциплин Протокол № ___ от «__» _____ 2024г. Председатель МК _____	

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Судакского
филиала

ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжение № _____

«_____» _____ 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2026

Рабочая программа профессионального модуля: ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Кононенко В.А. – мастер производственного обучения высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № _____ от «___» _____ 2026 г.
Председатель МК _____ В.А.Кононенко

СОГЛАСОВАНО с работодателем
АО ТОК «СУДАК»
Начальник отдела питания
_____ Н.В. Ушатова

«___» _____ 2026 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»
Директор
_____ Меджитов С.М.

«___» _____ 2026 г.
МП

©) Чепурнова Эллада Евгеньевна – автор – составитель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	Стр. 3
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
3. Условия реализации профессионального модуля	21
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	27
5. Лист внесения изменения (дополнений) в рабочую программу профессионального модуля	29

1. ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

« Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения программы

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

.Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

1.1.2. 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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складировании неиспользованных продуктов; - оценки качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил 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.

1.1.4. Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР№	Расшифровка
ЛР. 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР.2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР.3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР.4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР.5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР.6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР.7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР.8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР.9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр
ЛР.10	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР.11	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР.12	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:
ЛР.13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР.14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов- 488

В том числе в форме практической подготовки –342

Из них на освоение МДК –266 т.ч.

- теоретическое обучение – 118 ч.,
 - лабораторно-практические занятия – 120 ч.,
 - самостоятельная работа -20 ч.,
 - консультация - 2 час,
 - экзамен - 6 часов,
- практики, в том числе
- учебная - 36 часов,
 - производственная практика – 180 часов,
- Квалификационный экзамен – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК.1.1-1.4; ОК 01-09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	114	52	104	52	-	10			
ПК 1.1- 1.4; ОК 01-09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	152	68	134	68	-	10	2+6		
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	180	180							180
	Квалификационный экзамен	6								
	Всего:	468	342	238	120	-	20	8	36	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	
1	2	4		
МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		52/52		
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		52/52		
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	21		
	1	Технологические основы производства продукции	1	О.1с.7
	2	Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи	1	О.1с.15
	3	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1	О.1с.106-108
	4	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1	О.1с.106-108
	5	Характеристика, последовательность этапов	1	О.1с.106
	6	Характеристика, последовательность этапов	1	О.1с.106
	7	Характеристика тепловой кулинарной обработки продуктов		О.1с.21
	8	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки	1	О.1.с107-110
	9	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки	1	О.1.с107-110
	10	Современные подходы к тепловой обработке продуктов	1	О.1с.29
	11	Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки	1	О.1с.31-48
	12	Основные способы тепловой обработки	1	О.1с.107-110
	14	Основные способы тепловой обработки		О.1с.107-110

	15	Основные способы тепловой обработки	1	О.1с.107-110
	16	Характеристика вспомогательных способов тепловой обработки	1	О.1с.110-112
	17	Характеристика вспомогательных способов тепловой обработки	1	О.1с.110-112
	18	Характеристика вспомогательных способов тепловой обработки	1	О.1с.110-112
	19	Характеристика комбинированных способов тепловой обработки	1	О.1с.113-115
	20	Характеристика комбинированных способов тепловой обработки	1	О.1с.113-115
	21	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1	О.1с.106
Тема 1.2	Содержание		10/28	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	1	Д.3 с.65-68
	2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	1	О.3 с. 65-68
	3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	1	О.3.83-86
	4	Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	О.3.86-88
	5	Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	О.3.86-88
	6	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	Д.3 с.74-92
	7	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	Д.3 с.74-92
	8	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	1	О.3.83-86
	9	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	1	Д.3 с.68
	10	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	О.3.83-86

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	28		
	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	6	М.У. пр.з.№1	
	Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	4	М.У. пр.з.№2	
	Практическое занятие №3 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	6	М.У. пр.з.№3	
	Практическое занятие № 4 Организация рабочего места повара по приготовлению. Заправочных супов, супов-пюре.	6	М.У. пр.з.№4	
	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	6	М.У. пр.з.№5	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	10/10		
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	1	О. 3.с.86-91
	2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	1	О. 3.с.86-91
	3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	1	О. 3.с.86-91
	4	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	О. 3.с.86-92
	5	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	О. 3.с.86-92
	6	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды,	1	О. 3.с.86-92

		правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	7	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	1	Д.3 с.71
	8	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	1	Д.3 с.71
	9	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	1	Д.3 с.72
	10	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	1	О.3с. 86-91
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		10	
	Практическое занятие №6 Организация рабочего места повара по приготовлению соусов		6	М.У. пр.з.№3
	Практическое занятие №7 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов		4	М.У. пр.з.№4
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание		11/14	
	1	Организация работы горячих цехов на ПОП. Участки и линии в горячем цехе	1	
	2	Организация работы горячих цехов на ПОП. Участки и линии в горячем цехе	1	
	3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий в отварном (основным способом и на пару), припущенном, в виде	1	О.1с. 202-203
	4	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий жареном, тушеном, запеченном виде	1	О.1с. 202-214
	5	Способы кулинарной обработки продуктов	1	О.1с.107-111
	6	Виды, назначение технологического оборудования	1	Д.12 с.176-197
	7	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	Д.12 с.176-197

	8	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	1	Д.15 с.119-123
	9	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	1	Д.15 с.119-123
	10	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	1	Д.3 с.123-125
	11	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	1	Д.3 с.123-125
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		14	
	Практическое занятие №8 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запечённом и тушеном виде		6	М.У. пр.з.№5
	Практическое занятие №9 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде		4	М.У. пр.з.№6
	Практическое занятие №10 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей		4	М.У. пр.з.№7
	Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 1 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5.Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах		10	

технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.				
6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.				
7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				
8.Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.				
9.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела				
МДК 02.02		66/68		
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Раздел 2		66/68		
Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента, супов региональной кухни.				
Тема 2.1	Содержание	2		
Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров.	1	O.1c.115-119
	2	Правила охлаждения, замораживания и хранения, подготовка к реализации бульонов, отваров, для отпуска на вынос	1	O.1c.119-120-
Тема 2.2	Содержание	6/6		
Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	3	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов	1	O.1c.119-120
	4	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций.	1	O.1c.122
	5	Приготовление щей, борщей. Приготовление рассольников, солянок.	1	O.1c.123-128
	6	Приготовление рассольников, солянок.	1	O.1c.128-132
	7	Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	1	O.1c.132-137
	8	Правила оформления и отпуска горячих супов, супов региональной кухни. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Условия и сроки хранения. Отпуск на вынос	1	O.1c.132-137

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента, супов региональной кухни.	6	М.У.лаб.р.№1	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	4		
	9	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки.	1	О.1с.138-142
	10	Молочные и сладкие супы. Диетические, вегетарианские супы.	1	О.1с.137-138
	11	Правила оформления и отпуска супов.	1	О.1с.137-138
	12	Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды способы подачи супов.	1	О.1с.137-138
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов.	Содержание	2/6		
	13	Приготовление холодных супов	1	О.1с.147-151
	14	Супы региональной кухни	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, холодных супов разнообразного ассортимента, супов региональной кухни.	6	М.У.лаб.р.№2	
Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента, соусы региональной кухни.		12		
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	4/6		
	15	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов	1	О.1с.156-157
	16	Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	1	О.1с.158-160
	17	Соус красный основной и его производные. Соус белый основной и его производные. Соусы крымской кухни.	1	О.1с.160-165
	18	Соус грибной, молочный, сметанный и их производные. Соусы на основе концентратов Порционирование, упаковка для отпуска на	1	О.1с.166-169

		вынос или транспортирования. Приемы оформления		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практическое занятие №11 Расчёт количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции		6	М.У. пр.з.№11
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов, соусов региональной кухни.	Содержание		2	
	19	Соусы яично -масляные, на сливках, сладкие. Соусы региональной кухни. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	О.1с.169-171
	20	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования	1	
Раздел 4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, блюда региональной кухни.			28	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		8/6	
	21	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1	О.1с.196
	22	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним.	1	
	23	Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	1	
	24	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей.	1	Д.12 с.149-159
	25	Методы приготовления грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	1	О.1с.198-214
	26	Правила подбора соусов Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Методы сервировки и подачи, температура подачи.	1	
	27	Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	1	

	28	Хранение готовых блюд и гарниров, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	1	О.1с.216-218
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушёных и запечённых овощей и грибов, блюд региональной кухни.		6	М.Улаб.р.№3
Тема 4.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание		8/6	
	29	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий	1	О.1с.181
	30	Международные и крымские наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, круп, бобовых, макаронных изделий и их безопасности	1	
	31	Правила варки каш	1	О.1с.183-187
	32	Приготовление изделий из каш. Приготовление каш крымской кухни.	1	О.1с.188-189
	33	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.	1	О.1с.189-190
	34	Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	1	О.1с.189-190
	35	Приготовление блюд региональной кухни.	1	О.1с.191-192
	36	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, блюд региональной кухни. Хранение готовых блюд и гарниров	1	О.1с.193-194
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
	Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд региональной кухни.		6	М.У.лаб.р.№4
Раздел 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, блюд региональной кухни.			22	
Тема 5.1.	Содержание		6/6	

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	37	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра	1	О.1с.292-293
	38	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним	1	
	39	Правила взаимозаменяемости продуктов. Подбор, подготовка ароматических веществ. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	1	О.1с.294-298
	40	Приготовление горячих блюд из яиц. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	О.1с.284-291
	41	Приготовление горячих блюд из творога. Приготовление горячих блюд из сыра	1	О.1с.294-298
	42	Приготовление блюд региональной кухни. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра. Хранение, упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практическое занятие №12 Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учётом взаимозаменяемости продуктов		6	М.У. пр.з.№12
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание		4/6	
	43	Ассортимент, значение в питании блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Выбор методов приготовления блюд из муки	1	О.1 с.365-368
	44	Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	1	О.1 с.368-372
	45	Приготовление горячих блюд из муки. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления	1	О.1 с.372-390
	46	Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки	1	О.1с.372-390
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
	Лабораторная работа №5 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки		6	М.У.лаб.р.№5
Раздел 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, блюд региональной кухни.			12	

Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		2	
	47	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1	О.1с.221-223
	48	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов. Международные наименования различных видов рыб	1	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		4/6	
	49	Методы приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления блюд региональной кухни из рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептические способы определения степени готовности	1	О.1с.223-236
	50	Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	1	О.1с.223-236
	51	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Методы сервировки и подачи с учётом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи	1	О.1с.236-240
	52	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	О.1с.236-240
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6	
	Лабораторная работа №6 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запечённой рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд региональной кухни.		6	М.У.лаб.р.№ 6
Раздел 7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, блюд региональной кухни.			34	
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		2	
	53	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Правила выбора.	1	О.1с244-246
	54	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	1	О.1с244-246
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к	Содержание		6/12	
	55	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных	1	О.1с246-263

реализации блюд из мяса, мясных продуктов		продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных, жареных		
	56	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: тушёных, запечённых. Органолептические способы определения степени готовности	1	О.1с246-263
	57	Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	1	
	58	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	1	О.1с270-272
	59	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учётом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учётом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи	1	О.1с270-272
	60	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	О.1с270-272
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		12	
	Лабораторная работа №7 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде		6	М.У.лаб.р.№7
	Лабораторная работа №8 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушёном и запечённом (с соусом и без) виде. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов региональной кухни.		6	М.У.лаб.р.№8
	Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		6/8
61		Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд	1	О.1с275-281
62		Приготовление блюд из домашней птицы	1	О.1с275-281
63		Приготовление блюд из дичи, кролика	1	
64		Приготовление блюд региональной кухни.	1	

	65	Методы сервировки и подачи, температура подачи. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	1	О.1с275-281
	66	Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	О.1с275-281
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
		Практическое занятие №13 Расчёт количества сырья для приготовления полуфабрикатов из курицы	2	М.У. пр.з.№13
		Лабораторная работа №9 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из курицы	6	М.У.лаб.р.№9
Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 2			10	
1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				
3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				
4.Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.				
5.Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.				
6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.				
7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				
8.Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.				
9.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела				
		Консультация	2	
		Комплексный экзамен	6	
Учебная практика по ПМ.02			36	
Виды работ:				
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности				

<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации 	
---	--

<p>питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	180	

Квалификационный экзамен	6	
ВСЕГО	488	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Оснащённые базы практики

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства;

лабораторий: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, стол, стулья (по числу 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.

Профессиональная лаборатория «Учебный кулинарный цех» оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест:

- моечная ванна;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- планетарный миксер;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь.
- рабочие столы;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- мусат для заточки ножей;
- рыбочистка ручная;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- перчатки силиконовые.
- технические средства обучения:
- переносная мультимедийная система.
 - технологическое оснащение:
- инструкционные и технологические карты;
- плакаты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, - 3 изд, испр. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-4468 - 9804 -6
2. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина, 5-е изд, стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 - 8599-2
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П. Матюхина, 11-е изд., стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2018. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-3
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для средн. профес. образования/Л.В.Мармузова, 4-е изд.стер. - Москва: Издательский Центр «Академия», 2019 -160 с.- ISBN 978-5-7695-8705-4
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Т.А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 – 8423-0
6. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 частях /А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко - Москва: Издательский Центр «Академия», 2018.- 256с. - ISBN 978-5-4468-5772-2
7. Калинина В.М. охрана Труда в организациях питания учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.М. Калинина. – 3-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 320 с. - ISBN 978-5-4468 – 9257-0
8. Андонова Н.И., Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений

- сред. проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А. Качурина - Москва: Издательский центр «Академия», 2018 – 256 с. - ISBN 978-5-4468 – 3965-0
9. Самородова И.П., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова - Москва: Издательский центр «Академия», 2018 – 192 с. - ISBN 978-5-4468 – 5795-1.
 10. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова- 2-е изд. стер.- Москва : Издательский центр «Академия», 2018 – 288 с. - ISBN 978-5-4468 – 6242-9

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, - 14-е изд. стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 400 с. - ISBN 978-5-4468 - 9283-9
2. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/ Л.Г.Шатун. – Ростов на Дону: Издательство Феникс, 2017. – 250 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-28363-9
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Потапова Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова и др., 9-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 128 с. - ISBN 978-5-4468 - 9692-9(Ч-4).
4. Харченко Н.Э, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э Харченко – 10-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2017. - 512 с. - ISBN 978-5-4468 -3916-2
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина - 11-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 336с. - ISBN 978-5-4468-8552-7
6. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова – 2 –е изд.стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с.- ISBN 978-5-4468-6238-2
7. Качурина Т.А. , Приготовление блюд из рыбы: Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина -2-е изд.стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 96с.- ISBN 978-5-4468-6236-8
8. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова- Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 176 с. - ISBN 978-5-4468 –0310-1
9. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П.Самородова - Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 128 с. - ISBN 978-5-4468 –2315-4

Электронные ресурсы:

1. 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.
2. 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 1.1.2193-07 «Дополнения №1»]. – Режим доступа http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. 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
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.
4. <http://www.iprbookshop.ru>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

Нормативные акты

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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, 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, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее 	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • 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 	
<p>ОК 01</p> <p>ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>ОК. 02</p> <p>ОК02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по

для выполнения задач профессиональной деятельности	– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	– понимание значимости своей профессии – проявление гражданско-патриотическую позиции , демонстрация осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	

<p>межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности 	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла чётко произнесённых 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 	

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподава- теля
2022- 2023	4.25 ПК	Внесение изменений согласно Положения РКИГ	Положение «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г.	Заседание методической комиссии профессиональной подготовки Протокол № 1 от 25.10.2022 г.	

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н.Жеребцов

Распоряжение № _____

«____» _____ 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2026

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, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики: Кононенко В.А. – мастер производственного обучения высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2026 г.
Председатель МК _____ В.А.Кононенко

СОГЛАСОВАНО с работодателем
АО ТОК «СУДАК»
Начальник отдела питания
_____ Н.В. Ушатова

«__» _____ 2026 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»
Директор
_____ Меджитов С.М.

«__» _____ 2026 г.
МП

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
3. Условия реализации профессионального модуля	26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	30
5. Лист внесения изменения (дополнений) в рабочую программу профессионального модуля	38

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 вид профессиональной деятельности ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок, разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенций:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

1.1.2. Перечень 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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

1.1.4. Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:	
13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов- 532

В том числе в форме практической подготовки 420 ч.

Из них на освоение МДК – 190 в т.ч

- теоретическое обучение – 92 ч.,
 - лабораторно-практические занятия – 90 ч.,
 - самостоятельная работа – 12 ч.,
 - консультация - 2 час,
 - экзамен - 6 часов,
- практики, в том числе
- учебная - 36 часов,
 - производственная практика – 288 часов.

Квалификационный экзамен – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных /общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем профессионального модуля, ак. час.							
			В т.ч. в форме практической подготовки	Всего	Обучение по МДК				Практика	
					В том числе					
					Лабораторные и практические занятия,	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Курсовой проект	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1. ОК01-ОК9	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	104	50	98	50	6	-	-		
ПК 3.2-3.6 ОК01-ОК9	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	98	40	92	40	6		-		
	Промежуточная аттестация						2+6			
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	288	288							288
	Квалификационный экзамен	6	6							
	Всего:	532	420	190	90	12	8		36	288

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки
1	2		3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				48/50
МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления,	Содержание			11
	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании	О.1. с.300-301	1
	2	Ассортимент холодной кулинарной продукции		1
	3	Значение в питании холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента.		1

подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	4	Рекомендации составления ассортимента холодной кулинарной продукции для различных категорий населения Правила расчета ассортимента и количества порций холодной кулинарной продукции при составлении производственной программы.		1
	5	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции	О.1. с.300-319	1
	6	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	О.1. с.300-319	1
	7	Характеристика, последовательность этапов	О.1. с. 300-301	1
	8	Характеристика, последовательность этапов	О.1. с. 300-301	1
	9	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции		1
	10	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях	О.1. с.77-81	1
	11	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях	О.1. с.77-81	1
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по	Содержание			37/50
	12	Организация технологического процесса холодного цеха. Состав, структура помещений и требования к ним.	О.5с.19	1
	13	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с	О.5 с.91-100	1

приготовлен ию, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		бесцеховой структурой		
	14	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой	0.5 с.91-100	1
	15	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой	0.5 с.91-100	1
	16	Использование различных методик эффективного размещение оборудования в рабочем пространстве. Применение энергосберегающих технологий в процессе приготовления холодных блюд и закусок	0.5 с.91-100	1
	17	Организация и техническое оснащение рабочих мест		1
	18	Организация и техническое оснащение рабочих мест	0.5 с.91-100	1
	19	Виды механического оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции. Назначение механического оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции	0.5 с.129-142	1
20	Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации	0.5 с.129-142 200-223	1	

21	Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации	О.5 с.129-142 200-223	1
22	Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации	О.5 с.129-142 200-223	1
23	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок	Д.8 с.200-202	1
24	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок	Д.8 с.200-202	1
25	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд	О.5 с.215-221	1
26	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	О.5 с.215-221	1
27	Организация рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов. Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов. Требования к рабочим местам.	О.5 с.11-15	1

28	Организация рабочего места повара по приготовлению блюд овощных, рыбных, мясных. Организация технологического процесса.	О.5 с. 17-18	1
29	Методы и современные технологии хранения полуфабрикатов. Сроки хранения готовой кулинарной продукции. Правила и методы хранения готовой холодной кулинарной продукции	О.5 с.16-19	1
30	Правила организации хранения полуфабрикатов. Методы и современные технологии хранения полуфабрикатов. Сроки хранения готовой кулинарной продукции. Правила и методы хранения готовой холодной кулинарной продукции	О.5 с.67-70	1
31	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке)	О.5 с.71-73	1
32	Организация подготовки к реализации (порционирования, комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения	О.5 с.71-73	1
33	Санитарно-гигиенические требования к холодному цеху. Санитарно-гигиенические требования к рабочим местам	О.5 с.71, 144, 195	1
34	Санитарно-гигиенические требования к холодному цеху. Санитарно-гигиенические требования к рабочим местам	О.5 с.71, 144, 195	1
35	Техническое оснащение работ	О.5 с.19-23	1
36	Техническое оснащение работ	О.5 с.19-23	1
37	Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной	О.5 с. 23-29	

	эксплуатации		1
38	Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации Виды нейтрального оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции. Назначение нейтрального оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции Правила безопасной эксплуатации нейтрального оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции	О.5 с. 28-40	1
39	Виды нейтрального оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции. Назначение нейтрального оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции Правила безопасной эксплуатации нейтрального оборудования используемого в производстве холодной кулинарной продукции	О.5 с. 28-40	1
40	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	О.5 с.7-10	1
41	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»		1
42	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	О.5 с.7-10	1
43	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»		1
44	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	О.5 с.71-73	1

45	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	О.5 с.71-73	1
46	Санитарно-гигиенические требования к холодному цеху. Санитарно-гигиенические требования к рабочим местам	О.5 с.22-23, 14	1
47	Типы и виды обслуживания в системе питания (технология cook&serve)	О.5 с.7-11	1
48	Типы и виды обслуживания в системе питания (технология cook&serve)	О.5 с.7-11	1
Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.		М.У.пр.з. №1	2
Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок		М.У.пр.з. №2	6
Практическое занятие №3 Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок		М.У.пр.з. №2	6
Практическое занятие №4 Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, холодных блюд и закусок		М.У.пр.з. №3	6

	<p>Практическое занятие №5 Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.</p>	М.У.пр.з. №4	6
	<p>Практическое занятие №6 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок</p>	М.У.пр.з. №5	6
	<p>Практическое занятие №7 Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки.</p>	М.У.пр.з. №6	6
	<p>Практическое занятие №8 Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования.</p>	М.У.пр.з. №7	6
	<p>Практическое занятие №9 Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных</p>	М.У.пр.з. №8	6
<p>Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p>			6

<p>5.Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8.Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>9.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>				
<p>Раздел модуля 2.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента, блюд региональной кухни.</p> <p>МДК 03.02</p> <p>Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, блюд региональной кухни.</p>			44/40	
Тема 2.1.	Содержание		7	
Приготовл ение, подготовк а к реализаци и холодных соусов, салатных заправок	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.	1	
	2	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	3	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	О. 2 с.43-59	1
	4	Характеристика, правила выбора, требования к качеству дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	О. с.43-59	1

	5	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения соусов на растительном масле Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	О.2 с.120-128 О.1 с.172-176	1
	6	Рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения желе: рыбное, мясное	О.1 с.175-176	1
	7	Рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения желе: рыбное, мясное. Требования к качеству холодных соусов и заправок, условия и сроки их хранения.	О.1 с.175-176 О.2 с.127-128	1
Тема 2.2.	Содержание			7/12
Приготовл ение, подготовк а к реализаци и салатов разнообраз ного ассортиме нта	8	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов		1
	9	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями		1
	10	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок		1
	11	Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск		1
	12	Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов		1
	13	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	О.2 с.100-101	1
	14	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира		1

	В том числе практических занятий и лабораторных работ			12
	Практическое занятие №10 Расчет количества продуктов для приготовления салатов		М.У.пр.з. №10	2
	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции		М.У. к лаб.р. №1	4
	Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		М.У. к лаб.р. №2	6
Тема 2.3.	Содержание			19/6
Приготовление, подготовка к реализации и бутербродов, холодных закусок	15	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании		1
	16	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании		1
	17	Правила выбора основных гастрономических продуктов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости		1
	18	Правила выбора дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости		1
	19	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов открытых (простых, сложных). Требования к качеству, условия и сроки хранения		1

20	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закрытых бутербродов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения		1
21	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения		1
22	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача		1
23	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей и грибов. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения		1
24	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из яиц, сыра. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения		1
25	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		1
26	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения		1
27	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мясных гастрономических продуктов. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.		1

		Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	28	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		1
	29	Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		1
	30	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		1
	31	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»		1
	32	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос		1
	33	Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов и холодных закусок		6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			6
	Практическое занятие №11 Расчет количества продуктов для приготовления бутербродов		М.У. пр.з. №11	2
	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		М.У. к лаб. раб. №3	4
Тема 2.4.	Содержание			11/22
Приготовл ение,	34	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок		1
	35	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их		1

подготовка к реализации и холодных блюд из рыбы, мяса, птицы		соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок		
	36	Правила выбора дополнительных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок		1
	37	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки		1
	38	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки		1
	39	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки		1
	40	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки		1
	41	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса (паштетов, ростбифа холодного, мяса, студня, рулетов)		1
	42	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса (паштетов, ростбифа холодного, мяса, студня, рулетов)		1
	43	Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (паштетов, ростбифа птицы заливной, студня, рулетов)		1
	44	Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы (паштетов, ростбифа птицы заливной, студня, рулетов) Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, мяса, птицы		1
В том числе практических занятий и лабораторных работ				22
Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции			М.У. к лаб. раб. №4	6
Лабораторная работа №5 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка			М.У. к лаб. раб. №5	6

	качества (бракераж) готовой продукции		
	Лабораторная работа №6 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	М.У. к лаб. раб. №6	6
	Лабораторная работа №7 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	М.У. к пр. з. №7	4
Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 2			6
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>			
Промежуточная аттестация в виде комплексного экзамена			8
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.			

<p>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		36
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:</p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p>		

<p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>1. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>		288
Квалификационный экзамен		6
Всего		532

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Технического оснащения и организации рабочего места

Технологии кулинарного и кондитерского производства;

лабораторий: **Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами:

Технические средства обучения:

компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: оснащенная в соответствии с п. 6.1.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочее место преподавателя.

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

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)

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

3.2 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.

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, - 3 изд, испр. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-4468 - 9804 -6
2. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина, 5-е изд, стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 - 8599-2
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П. Матюхина, 11-е изд., стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2018. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для средн. профес. образования/Л.В.Мармузова, 4-е изд.стер. - Москва: Издательский Центр «Академия», 2019 -160 с.- ISBN 978-5-7695-8705-4
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Т.А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 – 8423-0
6. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 частях /А.А.

- Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко - Москва: Издательский Центр «Академия», 2017.- 256с. - ISBN 978-5-4468-5772-2
7. Калинина В.М. охрана Труда в организациях питания учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.М. Калинина. – 3-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 320 с. - ISBN 978-5-4468 – 9257-0
 8. Васильева И.В., Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования /И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2018 — 212 с.
 9. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд , кулинарных изделий , закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видови форм обслуживания учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.А. Качурина. - Москва: Издательский центр «Академия», 2018. - 256 с. - ISBN 978-5-4468 – 7121-6

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, - 14-е изд. стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 400 с. - ISBN 978-5-4468 - 9283-9
2. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/ Л.Г.Шатун. – Ростов на Дону: Издательство Феникс, 2017. – 250 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-28363-9
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Потапова Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова и др., 9-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 128 с. - ISBN 978-5-4468 - 9692-9(Ч-4).
4. Харченко Н.Э, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э Харченко – 10-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2017. - 512 с. - ISBN 978-5-4468 -3916-2
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина - 11-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 336с. - ISBN 978-5-4468-8552-7
6. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Смородова – 2 –е изд.стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с.- ISBN 978-5-4468-6238-2

Электронные ресурсы:

1. 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.
2. 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 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. 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
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=>

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// rovary.ru](http://rovary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.
4. <http://www.iprbookshop.ru>.— ЭБС «IPRbooks»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/дифференцированно м зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты

	<p>производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p>отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p>	

<p>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</p>	<p>оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, 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;</p>	
---	---	--

<p>подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</p> <p>аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной</p>	
--	---	--

	кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p>
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности;	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/дифференцированно м зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>практикам</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	

культурного контекста		
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	

<p>принципы бережливого производства, эффективно действовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>		
<p>ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>адекватность, применения средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

**5.ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподават еля
2024- 2025	1.40 ПК	Изменения общих компетенций. Изменение количество часов, на основании актуализирован ного учебного плана 43.01.09 Повар, кондитер	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего	Рассмотрено на заседании МК общепрофессиональ ных и профессиональных учебных дисциплин Протокол №__ от «_»____2024г. Председатель МК _____	

			профессионального образования" (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088)		
--	--	--	--	--	--

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжение № _____ « _____ » _____ 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2026

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, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2026 г.

Председатель МК _____ В.А.Кононенко

СОГЛАСОВАНО с работодателем
АО ТОК «СУДАК»

Начальник отдела питания
_____ Н.В. Ушатова

«__» _____ 2026 г.

МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»

Директор
_____ Меджитов С.М.

«__» _____ 2026 г.

МП

©) Чепурнова Эллада Евгеньевна – автор – составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2 Структура и содержание профессионального модуля	7
3 Условия реализации профессионального модуля	18
4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	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;

1.1.4. Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионально конструктивного «цифрового следа»
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в

	социальной поддержке и волонтерских движениях
7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:	
13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 454

в том числе в форме практической подготовки – 340 часов

Из них на освоение МДК – 232 часа:

-теоретическое обучение-94 часов

-лабораторно-практические занятия – 118 часов

- самостоятельная работа- 12 ч.,

- консультация - 2 час.,

- экзамен - 6 часов,

в том числе практики

учебная – 36 часов,

производственная – 180 часов.

Квалификационный экзамен – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных /общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практика	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Курсовой проект		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК01-ОК9	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	128	68	128	68	6	-	-		
ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК01-ОК9	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	104	50	104	50	6		-		
	Промежуточная аттестация						(2+6)			
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	180	180							180
	Квалификационный экзамен	6	6							
	Всего:	454	340	232	118	12	8		36	180

2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			54/68
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			54/68
41Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание		54
	1.Классификация, ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом потребностей различных категорий потребителей	О.2 с. 7-12	1
	2. Общие требования к качеству холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	О.2 с. 12-15 О.3 с.61	1
	3. Общие требования к качеству холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	О.2 с. 12-15 О.3 с.61	1
	5.Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	О.2 с. 12-15 О.3 с.61	1
	6. Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков	О.3 с.62-66	1
	7.Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции	О.3 с. 67-70	1
	8.Основные понятия качества и безопасности по системе ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)	О.2 с. 15-20	1
	9. Основные понятия качества и безопасности по системе ХАССП	О.2 с. 15-20	1

(анализ рисков и критические контрольные точки)		
10. Особенности подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом различных видов, форм и методов обслуживания, основные понятия. Правила сервировки с учетом различных мероприятий	О.2 с. 20-29 О.2 с. 29-31	1
11.Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод	О.3 с. 71-77	1
12.Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод	О.3 с. 77-81	1
13.Алгоритм действий повара при выполнении вакуумирования	О.3 с. 79-80	1
13.Процесс подготовки плодов и ягод к замораживанию	О.3 с. 80-81	1
14.Организация и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных плодов и ягод	О.3 с. 81-82	1
15.Организация и техническое оснащение технологического процесса подготовки свежемороженых плодов и ягод, сушеных плодов и ягод	О.3 с. 83	1
16.Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков	О.3 с. 83-85	1
17.Организация работы и техническое оснащение технологического процесса по приготовлению холодных сладких блюд и холодных напитков разнообразного ассортимента	О.3 с.85-92	1
18.Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов по приготовлению десертов разнообразного ассортимента	О.3 с.85-93	1
19. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов по приготовлению десертов разнообразного ассортимента	О.3 с.85-93	1
20.Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования компотов, киселей, фруктов в в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей	О.3 с.93-94	1
21. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования компотов, киселей, фруктов в в сиропе,	О.3 с.93-94	1

приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей		
22. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов	О.3 с.95-99	1
23. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов	О.3 с.95-99	1
24. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд: мороженого, парфе	О.3 с.99-100	1
25. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд. Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	О.3 с.100	1
26. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд. Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	О.3 с.100	1
27. Механическое оборудование. Универсальная кухонная машина. Машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер).	О.3 с. 101-105	1
28. Механическое оборудование. Куттер. Аппарат для тонкого измельчения замороженных продуктов – Пакоджет. Принцип действия. Правила безопасной эксплуатации	О.3 с. 101-105	1
29. Механическое оборудование. Соковыжималка.	О.3 с. 101-105	1
30. Механическое оборудование. Миксер. Блендер.	О.3 с. 101-105	1
31. Холодильное оборудование. Шкаф шоковой заморозки. Льдогенератор. Принцип действия. Правила безопасной эксплуатации	О.3 с.118-120	1
32. Холодильное оборудование. Фризер. Гранитор. Принцип действия. Правила безопасной эксплуатации	О.3 с.118-120	1
33. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления горячих сладких блюд	О.3 с.124-125	1
34. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления горячих сладких блюд	О.3 с.124-125	1

35. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков	О.3 с.125-127	1
36. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков	О.3 с.125-127	1
37. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов, жаренных в тесте	О.3 с.132-134	1
38. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки	О.3 с.134-137	1
39. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению варки сладких каш	О.3 с.134-137	1
40. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению запекания пудинга.	О.3 с.134-137	1
41. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению суфле, шарлотки.	О.3 с.134-137	1
42. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков.	О.3 с.134-137	1
43. Организация и техническое оснащение рабочего места для термостатирования сладких блюд	О.3 с.134-137	1
44. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению холодных холодных напитков	О.3 с.137-138	1
45. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков	О.3 с.138-141	1
46. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха. Пароконвектомат. Аппарат для выпечки блинчиков.	О.3 с.142-145	1
47. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха. Кофе-ростер. Кофеварки	О.3 с.142-145	1
48. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос		1
49. Подбор посуды для презентации холодных сладких блюд.		1

50. Виды технологического оборудования, инвентаря для приготовления холодных сладких блюд		1
51. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		1
52. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		1
53. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску		1
54. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску		1
В том числе практических занятий и лабораторных работ		68
Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	М.У. пр.з. №1	4
Практическое занятие №2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	М.У. пр.з. №2	4
Практическое занятие №3 Организация рабочих мест по приготовлению горячих и холодных напитков	М.У. пр.з. №3	6
Практическое занятие №4 Организация рабочих мест по приготовлению горячих и холодных напитков	М.У. пр.з. №4	6
Практическое занятие №5 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд	М.У. пр.з. №5	6
Практическое занятие №6 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	М.У. пр.з. №6	6

кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд		
Практическое занятие №7 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления десертов	М.У. пр.з. №7	6
Практическое занятие №8 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента	М.У. пр.з. №8	6
Практическое занятие №9 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд	М.У. пр.з. №9	6
Практическое занятие №10 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд	М.У. пр.з. №10	6
Практическое занятие №11 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих сладких блюд	М.У. пр.з. №11	6
Практическое занятие №12 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд	М.У. пр.з. №12	6
Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 1 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		6

4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.			
9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, блюд региональной кухни.			98
МДК 04.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			40/50
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание		12/18
	1. Классификация и ассортимент сладких блюд, десертов. Оценка качества сырья и продуктов. Подготовка свежих плодов и ягод	О.3 с.155-159	1
	2. Особенности обработки и способы нарезки некоторых свежих плодов и ягод. Подготовка консервированных, свежемороженных, сушеных плодов и ягод	О.3 с.159-162	1
	3. Подготовка желирующих веществ; сыпучих продуктов, молока, молочных продуктов, яиц и яичных продуктов; шоколада	О.3 с.162-165	1
	4. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод; компоты и фрукты в сиропе	О.3 с.165-187	1
	5. Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд кисели, желе, мусс.	О.3 с. 187-216	1
	6. Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких панакота, самбук, кремы, сливки взбитые, сабайон.	О.3 с. 187-216	1
	7. Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд мороженое, сорбет	О.3 с. 187-216	1
	8. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Способы подачи, правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких холодных блюд, десертов	О.3 с. 283	1
	9. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Способы подачи, правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких холодных блюд, десертов	О.3 с. 283	1
	10. Способы подачи, правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска	О.3 с. 286-294	1

	сладких холодных блюд, десертов. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	О.2 с.20-31	
	11.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	О.3 с.100 Д. 10 с. 41-42 О.2 с.15-20	1
	12. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	О.3 с.100 Д. 10 с. 41-42 О.2 с.15-20	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		18
	Практическое занятие №9 Расчет количества сырья для приготовления холодных сладких блюд	М.У. пр.з.№9	6
	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных и региональных железированных сладких блюд с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	М.У. л.р. №1	6
	Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд (авторских, брендовых, региональных)	М.У. л.р. №2	6
Тема 2.2.	Содержание		13/18
Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	13.Классификация, ассортимент горячих сладких блюд, десертов	О.2 с.220-223	1
	14.Современные направления в приготовлении горячих десертов: су-вид, в вакууме, в термомиксере, с элементами шоу-подачи	О.2 с.224	1
	15. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд, десертов	О.2 с.225-230	1
	16. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд, десертов	О.2 с.225-230	1
	17.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов: суфле, пудинги, блинчики	О.3 с.220-232	1
	18.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов: суфле, пудинги, блинчики	О.3 с.220-232	1
	19.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска	О.3 с.220-232	1

	горячих сладких блюд, десертов: тирамису, чизкейк		
	20. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов: тирамису, чизкейк	О.3 с.220-232	1
	21.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов из яблок	О.3 с.232-237	1
	22.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов – региональных. Простые элементы оформления десертов, сладких блюд	О.3 с.220-232	1
	23.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов – региональных. Простые элементы оформления десертов, сладких блюд	О.3 с.294 О.2 с.20-31	1
	24. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос	О.3 с.294 О.2 с.20-31	1
	25.Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)		1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		18
	Практическое занятие №10 Расчет количества сырья для приготовления желированных сладких блюд	М.У. пр.з. №10	6
	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента.	М.У. л.р. №3	6
	Практическое занятие №10 Расчет количества сырья для приготовления региональных горячих сладких блюд	М.У. пр.з. №11	2
	Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация региональных горячих десертов. Оценка качества готовой продукции.	М.У. л.р. №4	4
Тема 3.1	Содержание		7/6
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	26.Классификация, ассортимент холодных напитков	О.3 с.242-243	1
	27.Приготовление холодных напитков. Молоко и молочные продукты	О.3 с.243-244	1
	28.Приготовление холодных напитков. Фруктово-ягодные напитки: фреш, лимонад, смузи, коктейль, квас, крушон. Напитки на основе чая и кофе с мороженым: глясе, айс-крим	О.3 с.244-260	1
	29. Приготовление холодных напитков. Фруктово-ягодные напитки: фреш, лимонад, смузи, коктейль, квас, крушон. Напитки на основе чая и кофе с мороженым: глясе, айс-крим	О.3 с.244-260	1

	30. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Выбор посуды для отпуска холодных напитков	О.2 с.20-31	1
	31. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Выбор посуды для отпуска холодных напитков	О.2 с.20-31	1
	32..Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос	О.3 с.294	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6
	Практическое занятие №12 Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков	М.У. пр.з. №12	2
	Лабораторная работа №5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	М.У. л.р. №6	4
			8/8
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Содержание		
	33.Классификация, ассортимент горячих напитков разнообразного ассортимента Приготовление горячих напитков. Приготовление чая	О.3 с.242-243	1
	34.Приготовление горячих напитков. Приготовление кофе по-восточному, в джезве (турке), кофе в френч-прессе, кофе в автоматических кофемашинах эспрессо, кофе в наплитной посуде, в кофеварке (гейзерного или капельного вида)	О.3 с.267-268	1
	35.Приготовление горячих напитков региональной кухни.		1
	36.Приготовление горячих напитков. Какао и шоколад	О.3 с.275-278	1
	37.Согревающие напитки: сбитень, глинтвейн, пунш, грог	О.3 с.278-281	1
	38. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила оформления и отпуска горячих напитков. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков	О.3 с.296	1
	39.Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила оформления и отпуска горячих напитков. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков	О.3 с.296	1
	40.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов		1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8
	Практическое занятие №11	М.У. пр.з.	4

	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	№13	
	Лабораторная работа №7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента, напитков региональной кухни.	М.У. л.р. №7	4
Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 2			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.			
9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			6
Промежуточная аттестация в виде комплексного экзамена			8
Учебная практика по ПМ 04.			
Виды работ:			
Учебная практика			
Виды работ:			
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.			
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			
Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом			36

<p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>5. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>7. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>8. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ 04.</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>		180

7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче.		
9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Квалификационный экзамен		6
ВСЕГО		454

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наличие учебных кабинетов: **Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства;**

лабораторий: **Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами:

Технические средства обучения:

компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Рабочее место преподавателя.

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

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

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

3.2 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

Основные источники:

Учебники:

- 1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2020.-400 с.
- 2.Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и процессов реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.
- 3.Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Москва: ИЦ «Академия», 2020-304 с.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

- 1.Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда ОИЦ «Академия» 2013
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2016.-320 с.
- 4.Качурина Т.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.- 272 с.
- 5.Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2013.-192 с.
- 6.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2018.-240 с.
- 7.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2015-160 с.

8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования: - 5-е изд., стереотип – Москва: ИЦ «Академия», 2013. - 336с.

9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2016.-256 с.

10. Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков. Учебное пособие для начального профессионального образования, Ростов н/Д: Феникс, 2018-157с.

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для начального профессионального образования, Москва: ИЦ «Академия», 2013.- 432 с.

12. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. образования. Москва: ИЦ «Академия», 2013 - 304 с.

13. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1.«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru.), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

2.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

3.Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

4.<http://www.iprbookshop.ru>.— ЭБС «IPRbooks»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
	<ul style="list-style-type: none"> – 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, 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 	

	<p>на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, 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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; 	

<p>подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции 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, 	

	<p>отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none">– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
--	---	--

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ
ПРОГРАММУ**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавателя

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

Распоряжение № _____

«____» _____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»



г. Судак, 2026

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № _____ от «___» _____ 2026 г.

Председатель МК _____ В.А.Кононенко

СОГЛАСОВАНО с работодателем
АО ТОК «СУДАК»
Начальник отдела питания
_____ Н.В. Ушатова

«___» _____ 2026 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»
Директор
_____ Меджитов С.М.

«___» _____ 2026 г.
МП

©) Чепурнова Эллада Евгеньевна – автор – составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2 Структура и содержание профессионального модуля	7
3 Условия реализации профессионального модуля	21
4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	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
Уметь	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

1.1.4. Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение

обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:	
13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 518

в том числе в форме практической подготовки – 390 часов

Из них на освоение МДК – 224 часов

-теоретическое обучение-92 часов

-лабораторно-практические занятия – 96 часов

- самостоятельная работа – 28 часов

- консультация - 2 час.,

- экзамен - 6 часов,

практики, в том числе

учебная – 36 часов,

производственная – 252 часов.

Промежуточная аттестация – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных /общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Всего	Обучение по МДК				Практика		
					В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Курсовой проект			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 5.1.ПК5.2 ПК 5.3ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК09	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	108	48	108	48	12	-	-			
ПК 5.1.ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК01-ОК09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	116	48	116	48	16		-			
	Промежуточная аттестация(экзамен)						(2+6)				
	Учебная практика	36	36	36						36	
	Производственная практика	252	252	252							252
	Квалификационный экзамен	6	6	6							
	Всего:	518	390	518	96	28	8	-	36	252	

2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных Кондитерских изделий			48/48
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			48/48
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		5
	1.Технологический цикл приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		1
	2.Последовательность выполнения технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О.11 с.13-19	1
	3.Характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О.11 с.13-19	1
	4.Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О.11 с.13-19	1
	5.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О.11 с.13-19	1
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к	Содержание		10
	6.Организация работ на различных участках кондитерского цеха	О.20 с. 137-145	1
	7.Техническое оснащение на различных участках кондитерского цеха	О.11 с.20-49	1
	8.Виды, назначение механического оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ним	О.11 с.21-34	1
	9.Виды, назначение теплового оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ним	О.11 с.35-44	1

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10.Виды, назначение холодильного оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ним	О.11 с.44-47	1
	11.Виды, назначение оборудования и приборов для измерений, правила безопасного использования, правила ухода за ним	О.11 с.47-48	1
	12.Виды, назначение вспомогательного (нейтрального) оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ним	О.11 с.48-49	1
	13.Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	О.11 с.49-55	1
	14.Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О.11 с.34	1
	15.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации	О.11 с.58-65	1
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание		33/48
	16.Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	О.11 с.75-76	1
	17.Требования к качеству, условия и сроки хранения кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О.11 с.75-76	1
	18.Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	О.11 с.75-76	1
	19.Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	О.11 с.75-76	1
	20.Характеристика муки, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.76-80 О.21 с.253-272	1
	21.Характеристика муки, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.76-80 О.21 с.253-272	1
	22.Характеристика крахмала и крахмалопродуктов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.80-82	1
	23.Характеристика крахмала и крахмалопродуктов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.80-82	1
	24.Характеристика сахара, и сахаросодержащих продуктов классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.82-88	1
	25.Характеристика сахара, и сахаросодержащих продуктов классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.82-88	1

26.Характеристика пищевой поваренной соли, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.88-89	1
27.Характеристика разрыхлителей, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.89-93	1
28.Характеристика молока и молочных продуктов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.94-100	1
29.Характеристика молока и молочных продуктов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.94-100	1
30.Характеристика животных жиров, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11с.100-104	1
31.Характеристика растительных жиров, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11с.100-104	1
32.Характеристика комбинированных жиров, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11с.100-104	1
33.Характеристика яиц, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11с.104-107 О.21с.223-228	1
34.Характеристика яиц, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11с.104-107 О.21с.223-228	1
35.Характеристика яичных продуктов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.104-10 О.21с.223-228	1
36.Характеристика пищевых ароматизаторов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.107-10 О.21с.300-305	1
37.Характеристика пищевых пряностей, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11с.107-109 О.21с.300-305	1
38.Характеристика пищевых кислот, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11с.107-109 О.21с.300-305	1
39.Характеристика пищевых красителей, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11с.107-109 О.21с.300-305	1
40.Характеристика желирующих веществ, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11с.109-110 О.21 с.322-326	1
41.Характеристика желирующих веществ, классификация и ассортимент. Требования к качеству,	О.11с.109-110	1

условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.21 с.322-326	
42.Характеристика орехов и масличных семян, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.110-112	1
43.Характеристика плодово-ягодных продуктов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.110-112	1
44.Характеристика пищевых смесей промышленного производства, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.11 с.112-113	1
45.Характеристика пищевых и биологически-активных добавок, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.8 с.37-39	1
46.Характеристика сухих смесей и отделочных полуфабрикатов промышленного производства, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.8 с.58-63	1
47.Характеристика интенсивных подсластителей, улучшителей муки, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	О.8 с.46-57	1
48.Характеристика интенсивных загустителей и стабилизаторов, эмульгаторов, классификация и ассортимент	О.8 с.46-57	1
В том числе практических занятий и лабораторных работ		48
Практическое занятие №1 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	М.У. к пр. раб. №1	6
Практическое занятие №2 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	М.У. к пр. раб. №2	6
Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	М.У. к пр. раб. №3	6
Практическое занятие №4 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	М.У. к пр. раб. №3	6
Практическое занятие №5 Товароведная характеристика основного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных	М.У. к пр. раб. №4	6

	кондитерских изделий		
	Практическое занятие №6 Товароведная характеристика дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	М.У. к пр. раб. №5	6
	Практическое занятие №7 Органолептическая оценка качества основного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	М.У. к пр. раб. №6	6
	Практическое занятие №8 Органолептическая оценка качества дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	М.У. к пр. раб. №7	6
Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 1			12
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.			
9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			44/48
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			44/48
Тема 2.1.	Содержание		3
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	О.11 с.121-122	1
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О.11 с.121-122	1
	3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,	О.11 с.121-122	1

	взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества		
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Содержание		5
	4.Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества	О.11 с.122-126	1
	5.Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов	О.11 с.122-126	1
	6.Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады	О.11 с.126-131	1
	7.Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения	О.11 с.159-163	1
	8.Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	О.11 с.131-132	1
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание		1
	9.Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	О.11 с.133-138	1
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание		3/4
	10. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	О.11 с.138-139	1
	11.Характеристика кремов сливочных, сливочных фирменных. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	О.11 с.139-157	1
	12. Характеристика кремов заварных, белковых, из молочных продуктов, комбинированных. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4
Практическое занятие №9 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	М.У. к пр. раб. №8		4

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание		2
	13.Виды сахарной мастики, марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	О.11 с.165-167	1
	14. Виды марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание		4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4
	Лабораторная работа №1 Приготовление отделочных полуфабрикатов	М.У. к лаб. раб. №1	4
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание		1
	15.Виды, характеристика, назначение, использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	О.11 с. 169-175	1
Тема 2.8. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		1
	16.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения	О.11 с. 179-180	1
Тема 2.9. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание		2
	17.Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов	О.11 с. 199-202	1
	18. Виды начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов		
Тема 2.10 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		7/2
	19. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое, характеристика.	О.11 с. 180-199	1
	20. Классификация теста: дрожжевое, характеристика		
	21.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента		1

	22.Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения	О.11 с. 180-199	1
	23.Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения	О.11 с. 180-199	1
	24.Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	О.11 с. 180-199	1
	25.Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	О.11 с. 180-199	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		2
	Практическое занятие № 10 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	М.У. к пр. раб. №9	2
Тема 2.11.	Содержание		2/12
Приготовление, оформление и подготовка реализации хлебобулочных изделий и хлеба	26.Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	О.11 с. 202-243	1
	27.Приготовление низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	О.11 с. 202-243 с. 245-247	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		12
	Лабораторная работа №2 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	М.У. к лаб. раб. №2	6
	Лабораторная работа №3 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	М.У. к лаб. раб. №3	6
Тема 2.12	Содержание		1
Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	28.Виды мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, их классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 25.Способы рыхления бездрожжевого теста	О.11 с. 251	1
Тема 2.13.	Содержание		8/30
Приготовление и оформление и подготовка реализации мучных	29.Приготовление вафельного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	О.11 с. 272-274	1
	30.Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	О.11 с. 274-275 93-99	1

кондитерских изделий из пресного, слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	31.Приготовление слоёного пресного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	О.3 с.100-107	1
	32.Приготовление песочного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	О.11 с. 263-269 146-157	1
	33.Приготовление заварного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	О.11 с. 277-280 126-133	1
	34.Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	О.11 с. 255-263 133-145	1
	35.Приготовление воздушного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	О.11 с. 269-272	1
	36.Приготовление миндального теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	О.11 с. 280-282	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		30
	Лабораторная работа №4 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного и пряничного теста	М.У. к лаб. раб. №4	6
	Лабораторная работа №5 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	М.У. к лаб. раб. №5	6
	Лабораторная работа №6 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоёного теста	М.У. к лаб. раб. №6	6
Лабораторная работа №7 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и воздушного теста	М.У. к лаб. раб. №7	6	
Лабораторная работа №8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	М.У. к лаб. раб. №8	6	
Тема 2.14. Изготовление и оформление пирожных	Содержание		5/6
	37.Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	О.1 с.241-242, с.284-286	1
	38Приготовление бисквитных и песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы	О.1 с.242-248 О.1 с.248-254	1
	39.Приготовление слоеных и заварных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы	О.1 с.254-259	1

	40.Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида	О.1 с.259-262	1
	41.Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	О.1 с.259-262	1
	В том числе практических и лабораторных занятий		6
	Лабораторная работа № 9 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных, региональных пирожных.	М.У. к лаб. раб. № 9	6
Тема 2.15	Содержание		3/6
Изготовление и оформление тортов	42.Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные) Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	О.11 с. 326-337 О.11 с. 337-343 О.11 с. 369-371	1
	43. Приготовление бисквитных и песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления бисквитных тортов в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента, региональные торты.	О.1 с.266-275 О.1 с.275-280	1
	44.Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые.	О.1 с.280-281	1
	В том числе практических и лабораторных занятий		6
	Лабораторная работа №10 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов, региональных тортов.	М.У. к лаб. раб. №10	6
	Рекомендуемая тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 2		
1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4.Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
5.Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.			
6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-			

<p>образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>		
<p>Промежуточная аттестация в виде комплексного экзамена</p>		8
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой 		36

<p>продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная)</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>		252

8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Квалификационный экзамен		6
Всего		518

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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

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

техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана

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

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

3.2 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.

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2020.-336 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2020.-336 с.
3. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие – издание 2-е – Ростов – на – Дону: Феникс, 2020. – 315 с.
4. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО – Москва.: Издательство Юрайт, 2020. – 199 с.
5. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для начального профессионального образования – 4-е издание –Москва.: ИЦ «Академия», 2020 .-288 с.
6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие. Москва.:ИЦ «Академия» , 2020 – 80 с.
7. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия для бездрожжевого теста: учебное пособие. Москва.:ИЦ «Академия», 2019.- 80с.
8. Ермилова С.В., Е.И. Соколова, Современное сырьё для кондитерского производства учебное пособие.Москва.: ИЦ «Академия», 2019.- 64 с.
9. Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие М.: ИЦ «Академия», 2020-64 с.
10. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2020.- 400 с.
11. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений

среднего профессионального образования – 2-е издание – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с.

12. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (Текст): для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. -: Арий, 2019 г. – 680 с.

13. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий (Текст): для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов. - СПб.: ПРОФИКС, 2019. – 296с.

14. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2019.-512 с.

2015. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования Москва.: ИЦ «Академия», 2020.-256 с.

16. Смирнов А.Т., Б.О. Хренников Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для общеобразовательных организаций: Базовый уровень. М.: И «Просвещение», 2019 г-351 с.

17. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. Москва.: ИЦ «Академия, 2019.-320 с.

18. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2020.-320 с.

19. Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений профессионального образования – 2-е издание – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.

20. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования – 2-е издание – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.

Дополнительные источники:

1.Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2013.-208 с.

2.Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-208 с.Москва.

3.Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2013.-112 с.

4.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2013 - 304с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество».

2. «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>– 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);</p> <p>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
--	--	--

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>– 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);</p>	
	<p>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам</p>	

	<p>чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – 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 	
--	---	--

	<p>внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> – гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
--	--	--

1

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ
ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавателя
2024-2025	1.40 ПК	Изменения общих компетенций. Изменение количество часов, на основании актуализированного учебного плана 43.01.09 Повар, кондитер	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088)	Рассмотрено на заседании МК общепрофессиональных и профессиональных учебных дисциплин Протокол № ___ от «__» _____ 2024г. Председатель МК _____	

--	--	--	--	--	--