

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента»**

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	3
2. Структура и содержание профессионального модуля	9
2.1. Трудоемкость освоения модуля	9
2.2. Структура профессионального модуля	10
2.3. Содержание профессионального модуля	12
3. Условия реализации профессионального модуля	31
3.1. Материально-техническое обеспечение	31
3.2. Учебно-методическое обеспечение	31
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	32

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»
код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	

ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	

ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения	

ПК.1.1	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов</p>
--------	---	--	---

ПК.1.2	<p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения</p>
--------	---	--	---

ПК.1.3	<p>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>	<p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>
--------	--	--	--

ПК.1.4	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p>
--------	--	---	--

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	68	20

Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	2	0
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	0	0
производственная	144	144
Промежуточная аттестация	16	0
Всего	230	184

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:					
				Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.1.1 ПК.1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	8	32	32				

ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	38	12	38	36	2			
ОК 01 ПК.1.1 ПК.1.2 ОК 02 ПК.1.3 ОК 04 ПК.1.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Производственная практика	144	144					144	
	Промежуточная аттестация	4							
	Всего	218	164		68	0	2	0	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (32 ч)		28/6	
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		28/6	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК.1.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.2 Пр №1 Адаптация рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 03 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Работа малыми группами. 1. Проанализировать производственные ситуации по определению качества из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. 2. Произвести расчет массы из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов 3. Рассчитать потери массы из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, в ходе приготовления.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.3 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 03 ОК 08
	1. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. 2. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: 3. выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, 4. проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.4 Характеристика способов хранения сырья и полуфабрикатов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК.1.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	1. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения 2. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.5 Пр № 2 Расчёт массы сырья, отходов при обработке мяса	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 07 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Работа малыми группами. 1. Проанализировать производственные ситуации по определению качества мясного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. 2. Произвести расчет массы мясного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.6 Правила приема сырья со склада	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.1 ОК 04 ОК 09 ОК 03 ОК 08
	Правила приема сырья со склада, от поставщиков, методы определения их качества. - Составление заказов на товары в соответствии с вместимостью складских помещений. - Правила оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, нормативная документация качеств на сырье, входной контроль.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.7 Производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 09 ОК 03 ОК 07 ОК 08
	Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложной кулинарной продукции. - Подготавливать рабочий план для единых полуфабрикатов. - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства полуфабрикатов (ПС).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.8 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 09 ОК 03 ОК 07 ОК 08
	1. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом. 2. Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. 3. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.9 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 03
	1. Характеристика цеха, для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов. 2. Оборудование мясного цеха. 3. Инвентарь и оборудование, используемые для приготовления полуфабрикатов. 4. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 5. Правила безопасного использования инвентаря и оборудования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.10 Пр №3 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 09 ОК 03 ОК 07 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Работа малыми группами. 1. Проанализировать технико-технологическую карту по приготовлению сложного полуфабриката из мяса или птицы 2. Составить алгоритм приготовления 3. Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы для сложной кулинарной продукции: подобрать оборудование, инструменты, инвентарь для приготовления данного полуфабриката и оформить в виде таблицы (образец таблицы у преподавателя)	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.11 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	1. Характеристика цеха, для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов. 2. Оборудование рыбного цеха. 3. Инвентарь и оборудование, используемые для приготовления полуфабрикатов. 4. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 5. Правила безопасного использования инвентаря и оборудования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.12 Пр № 4 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 09 ОК 03 ОК 07 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Работа малыми группами. 1. Проанализировать технико-технологическую карту по приготовлению одного сложного полуфабриката из рыбы 2. Составить алгоритм приготовления 3. Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции: подобрать оборудование, инструменты, инвентарь для приготовления данного полуфабриката и оформить в виде таблицы (образец таблицы у преподавателя)	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.13 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из редких видов овощей	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 04 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	1. Характеристика цеха для обработки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов. 2. Оборудование овощного цеха. 3. Инвентарь и оборудование, используемые для приготовления полуфабрикатов. 4. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 5. Правила безопасного использования инвентаря и оборудования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.14 Обеспечение безопасных условий труда	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 08
	1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. 2. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 3. Техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.15 Методы оценки качества и безопасности полуфабрикатов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.1 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 08
	Основные критерии и методы оценки качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы, из мяса, ягнят, молочных поросят, из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. Органолептический и лабораторный контроль качества и безопасности рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Органолептический и лабораторный контроль качества и безопасности мясного сырья и полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы для сложной кулинарной продукции. - Классификация рыночной формы по уровням качества. - Стандарты качества для полуфабрикатов и ингредиентов. - Стандарты качества в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.16 Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК.1.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	1. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. 2. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах 3. Правила составления заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Консультация: Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.2 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 07
	1. Правила проведения расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов 2. Расчёт потери массы мяса, рыбы, птицы в ходе приготовления полуфабрикатов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (38 ч)		40/12	
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		40/12	
Тема 2.1 Классификация редких видов овощей	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.2 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 07 ОК 08
	1.Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. 2. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. 3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. 4. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.2 Обработка, подготовка редких видов овощей	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.2 ОК 02 ОК 04 ОК 03 ОК 06
	1. Подготовка фенхеля для фарширования. 2. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. 3. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. 4. Правила перевязки артишоков и спаржи. 5. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. 6. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. 7. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. 8. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.3 Особенности обработки рыбы осетровых пород	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.1.3 ОК 09 ОК 03 ОК 07 ОК 08
	Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение через спинку, снятие кожи, фарширование, свертывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы. - Технические свойства ингредиентов, используемых на кухне; - Продукты, подходящие для приготовления полуфабрикатов из рыбы для особого меню. - Способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из рыбы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.4 Приготовление фаршированной рыбы целой тушкой	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.2 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 07 ОК 08
	Приготовление фаршированной и нефаршированной рыбы целой тушкой фаршированной щуки, судака, карпа, фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, рулета из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного. Ассортимент, технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Приготовление кнельной массы из рыбы, использование. Требования к качеству.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.5 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.2 ОК 05 ОК 03 ОК 07 ОК 08
	1. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. 2. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. 3. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. 4. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных. 5. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема.2.6 Правила охлаждения и хранения рыбных полуфабрикатов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.2 ОК 03 ОК 07 ОК 08
	Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикатов с учетом требований безопасности. Способы минимизации отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Правильные способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из рыбы; - Время приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.7 Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.2 ОК 03 ОК 07 ОК 08
	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом, приготовление и отсаживание кнельной массы. - Технические свойства ингредиентов, используемых на кухне. - Региональные блюда и приготовление полуфабрикатов из мяса. - Продукты, подходящие для приготовления полуфабрикатов из мяса для особого меню.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.8 Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.1.3 ОК 05 ОК 09 ОК 07 ОК 08
	Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки, окорока; грудинки, молочного поросенка, поросячьей головы фаршированных, рулета из лопатки и молочного поросенка, рулета для карпаччо, каре ягненка, рульки телячьей, ростбифа, буженины, приготовления кнельной массы. Требования к качеству. - Способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из мяса; - Время приготовления полуфабрикатов из мяса.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.9 Технология приготовления начинок для фарширования мяса	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.2 ОК 03 ОК 07 ОК 08
	Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Требования к качеству. Правила охлаждения, замораживания и размораживания полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд. Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса - Региональные блюда и приготовление полуфабрикатов из мяса; - Технология приготовления полуфабрикатов для региональных блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.10 Методы обработки птицы для приготовления сложных блюд	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.1.3 ОК 05 ОК 09 ОК 07 ОК 08
	Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: размораживание, фарширование тушек птицы, окорочков и филе, введение под кожу сливочного масла и воздуха, свертывание рулетом, маринование, взбивание и отсаживание кнельной массы, обработка гусиной и утиной печени. Последовательность и правила подготовки домашней птицы, гусиной и утиной печени для приготовления сложных блюд. Фарширование тушек домашней птицы, фарширование под кожу, фарширование филе, окорочков, приготовление галантина, рулетов из мякоти птицы, кнельной массы и изделий из нее, стейков из гусиной и утиной печени, подготовка печени для паштета. Требования к качеству. - Технические свойства ингредиентов, используемых на кухне; - Продукты, подходящие для приготовления полуфабрикатов из птицы для особого меню. - Способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из птицы	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.11 Технология приготовления начинок для фарширования птицы	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.2 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 07 ОК 08
	Технология приготовления начинок для фарширования. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени. Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из домашней птицы, печени для сложных блюд. Способы минимизации отходов и технологических потерь при подготовке домашней птицы, печени для приготовления сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени. - Способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из птицы; - Время приготовления полуфабрикатов из птицы. - Технология приготовления полуфабрикатов для региональных блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.12 Обработка, подготовка мяса диких животных, пернатой дичи	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.1.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Основные характеристики мяса диких животных. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Самостоятельная работа №1	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ПК.1.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	1.Разработать рецептуры начинок (не менее трех наименований) для фарширования домашней птицы в зависимости от вида птицы. 2. Определить набор пряностей и приправ, маринадов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. 3. Составить технологическую схему приготовления заданного полуфабриката для сложных блюд.	2/0	
Лабораторная работа № 1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.1.2 ОК 02 ПК.1.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Лабораторная работа № 1 1. Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из рыбы. 2. Органолептическая оценка полуфабрикатов.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Лабораторная работа № 2 Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.1.2 ОК 02 ПК.1.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Лабораторная работа № 2. 1. Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из мяса. 2. Органолептическая оценка полуфабрикатов.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Лабораторная работа № 3 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.1.2 ОК 02 ПК.1.3 ПК.1.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Лабораторная работа № 3. 1. Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы 2. Органолептическая оценка полуфабрикатов.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Консультация: Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов	Содержание	2/0	
	1. Правила проведения расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов с учетом вида и кондиции для приготовления полуфабрикатов 2. Расчёт потери массы мяса в ходе приготовления	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Промежуточная аттестация (Экзамен)	Содержание	12/0	
	Экзамен	12/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Учебная практика			

Производственная практика

Виды работ:

1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами. 2. Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 3. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. 4. Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 5. Обрабатывать рыбу: размораживать, удалять чешую, пластовать и готовить полуфабрикаты для сложных блюд: потрошение через спинку, фарширование, свертывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы. 6. Размораживать мороженую сельскохозяйственную птицу, производить формовку (заправку) сельскохозяйственной птицы для приготовления целиком. 7. Готовить полуфабрикаты из птицы: целиком, из филе, мелкокусковые. Фаршировать тушки домашней птицы, под кожу, филе, окорочка. 8. Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд: - подготавливать и обрабатывать приправами полуфабрикаты из рыбы, мяса и птицы - нарезать разные сорта мяса, птицы и рыбы определять размеры порций - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. 9. Организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. 10. Подготавливать мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь. 11. Нарезать разные сорта мяса, птицы и рыбы, определять размер порций. 12. Производить подготовку, обработку и приготовление дополнительных ингредиентов для маринования, шпигования, фарширования и панирования сложных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы. 13. Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. 14. Организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. 16. Изменять ассортимент и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 17. Разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса.

Рекомендуемая форма промежуточной аттестации -		
Всего:	68/18	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Учебная кухня ресторана, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585111>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584861>

7. 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.

8. Сборник технологических нормативов. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва - 2022г.

9. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст

: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:
<https://urait.ru/bcode/587203>

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 01.01.2015 - М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:
<https://urait.ru/bcode/585111>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584861>

7. 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.

8. Сборник технологических нормативов. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва - 2022г.

9. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:
<https://urait.ru/bcode/587203>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
-------------------	--	---------------------------------------

ПК.1.1	1. Выполняет практические задания по трудовым функциям: организует рабочее место для приготовления полуфабрикатов; 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления мясных полуфабрикатов, в том числе в условиях реального производства.	Тестирование Устный опрос Наблюдение за выполнением практических и лабораторных работ. Моделирование практической ситуации Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов Производственные ситуации Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам Тестовые задания Практическое занятие Лабораторная работа Задания к экзамену Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ПК.1.2	1. Самостоятельность в осуществлении поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; 2. Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов из заданного вида сырья в соответствии с заданием; 3. Проведение контроля качества и безопасности сырья в соответствии с нормативными документами; 4. Правильное проведение расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов. 5. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 6. Создание условий безопасного хранения сырья и полуфабрикатов. 7. Правильное подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы, в том числе в условиях реального производства. 8.Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием.	
ПК.1.3	1. Выполняет практические задания по трудовым функциям: готовит полуфабрикаты из овощей, рыбы, мяса и птицы для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента 2. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. 3. Правильное проведение контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. 4. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями.	
ПК.1.4	1. Выполняет практические задания по трудовым функциям: разрабатывает и адаптирует рецептуры полуфабрикатов. 2. Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов из заданного вида сырья в соответствии с заданием. 3. Проведение контроля качества и безопасности сырья в соответствии с нормативными документами. 4. Правильное проведение расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов. 5. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 6. Создание условий безопасного хранения сырья и полуфабрикатов. 7. Правильное подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы, в том числе в условиях реального производства. 8.Правильное составление технологических схем, технико-технологических карт для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием.	
ОК 01	Самостоятельность в определении задач профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	
ОК 02	Самостоятельность в осуществлении поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Правильность применения информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 03	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес Правильность постановки цели и организации трудовой деятельности	
ОК 04	Точность и объективность оценки полуфабриката, приготовленного студентом группы; положительные оценки текущих групповых работ на лабораторных работах и практиках по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ОК 05	Правильность в осуществлении устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК 07	Правильность организации рабочего места, соблюдение требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления полуфабрикатов	
ОК 08	Правильность организации рабочего места в процессе приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием здоровья сберегающих технологий	
ОК 09	Правильность применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	

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

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	3
2. Структура и содержание профессионального модуля	10
2.1. Трудоемкость освоения модуля	10
2.2. Структура профессионального модуля	10
2.3. Содержание профессионального модуля	12
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	49
3. Условия реализации профессионального модуля	51
3.1. Материально-техническое обеспечение	51
3.2. Учебно-методическое обеспечение	51
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	53

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации	

ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения	
ПК.2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ПК.2.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктом, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктом, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК.2.3	<p>выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора приностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила розогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>

ПК.2.4	<p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--------	---	--	--

ПК.2.5	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства, техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--------	---	---	--

ПК.2.6	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--------	---	---	---

ПК.2.7	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства, техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК.2.8	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем</p>

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	174	68
Курсовая работа (проект)	16	16
Самостоятельная работа	10	0
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	0	0
производственная	180	180
Промежуточная аттестация	14	0
Всего	394	332

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки						
			Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38	6	38	34		4		

ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	162	78	162	140	16	6		
ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 04 ПК.2.3 ПК.2.4 ОК 05 ОК 09 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Производственная практика	180	180						180
	Промежуточная аттестация	2							
	Всего	382	264		174	16	10	0	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (38 ч)		30/6	
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		30/6	
Тема 1.1 Общая терминология общественного питания	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.2 Классификация и ассортимент сложной горячей продукции	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Современные требования к разработке, приготовлению и оформлению сложной горячей кулинарной продукции с учетом типа предприятия.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.3 Пр №1. Анализ ассортимента горячей продукции в предприятиях общественного питания	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Провести анализ ассортимента горячей продукции предприятий питания города. Данные свести в таблицу.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.4 Основные принципы приготовления горячей продукции	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Характеристика современных способов термической обработки пищевых продуктов и оборудования. Эффективность применения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.5 Процессы, происходящие с белками продуктов при кулинарной обработке	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	Химическая природа белков, их физиологическое значение. Понятие о гидратации и дегидратации белков. Учет данных явлений в кулинарной практике. Денатурация белков. Изменение свойств белков в результате денатурации. Характеристика типов коагуляции. Изменение белков мышечной ткани, мяса, рыбы, птицы при тепловой обработке. Строение и состав соединительной ткани. Характеристика белков соединительной ткани, их изменение при тепловой обработке. Факторы, влияющие на скорость размягчения мяса, рыбы, птицы в результате изменения с белками.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.6 Процессы, происходящие с жирами в продуктах при тепловой обработке	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	Химическая природа жиров, их физиологическое и технологическое значение. Показатели качества жира. Изменения жиров продуктов приварке. Учет данных изменений при приготовлении блюд.. Изменения с жирами при жарке продуктов разными способами.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.7 Процессы, происходящие с углеводами в продуктах при кулинарной обработке	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	Процессы, происходящие при термической обработке углеводов содержащих продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции: классификация, сущность процессов гидролиза, карамелизации, меланоидинообразования, брожения, изменения крахмала; изменения углеводов клеточных стенок. Положительное и отрицательное влияние данных процессов на качество кулинарной продукции.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.8 Процессы, происходящие с красящими веществами в продуктах	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	Образование новых окрашенных веществ в продуктах в процессе кулинарной обработке. Изменение пигментов продуктов в процессе кулинарной обработке: изменение миоглобина, хлорофилла, антоцианов, флавонов, каратиноидов, влияние данных изменений на качество кулинарной продукции.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.9 Цикл приготовления и подготовки к реализации горячей продукции	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: - выбор последовательности и поточности технологических операций, - определение «контрольных точек», - проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: - термостатирование, - интенсивное охлаждение, - шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.10 Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа предприятия питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Условия хранения и сроки реализации готовой горячей кулинарной продукции.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.11 Правила расчета выхода, потерь и энергетической ценности продукции	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Правила расчета выхода, потерь при тепловой обработке, энергетической ценности горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.12 ПР №2. Решение задач по расчетам выхода, потерь, энергетической ценности продукции	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Решение задач по расчетам выхода, потерь, энергетической ценности продукции	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.13 Правила адаптации и разработки рецептур	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.14 Правила разработки, оформления документов	Содержание	0/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	Правила разработки, оформления документов: актов проработки, технологических карт, технико-технологических карт. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.15 Организация рабочих мест для приготовления супов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.16 Организация рабочих мест для приготовления соусов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.17 ПР №3. Решение ситуаций по организации рабочих мест	Содержание	4/2	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Решение производственных ситуаций по организации рабочих мест: Группу делят на малые группы, каждой группе выдают по 3 изображения горячих цехов различных предприятий питания города. Необходимо определить правильность организации рабочих мест в этих цехах. Сделать выводы по работе	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Разработать проект рецептур на два горячих блюда: суп и блюдо из мяса, рыбы или птицы. Заполнить бланки ТТК. Выполнить расчеты, для заполнения ТТК. Работу оформить в электронном виде в текстовом редакторе. Работа должна состоять из титульного листа, заполненных ТТК, листов с расчетами энергетической ценности блюд.	4/0	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (162 ч)		114/66	

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		114/66	
Тема 2.1 Характеристика и ассортимент сложных супов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Варианты подбора пряностей и приправ для супов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.2 Технология приготовления бульонов и сложных заправочных супов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05
	Технология приготовления бульонов: применение различных методик для приготовления бульонов (традиционный метод, sous vide и т.д.), временной и температурный режим, создание вкуса и аромата бульонов, требования к качеству бульонов. Технология приготовления солянок, борща московского, рассольника московского.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.3 Технология приготовления прозрачных супов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05
	Методика приготовления прозрачных супов: временной и температурный режим, общие правила приготовления; создание вкуса и аромата бульонов; правила и способы осветления бульонов, виды оттяжек и правила их выбора; правила подачи прозрачных супов; ассортимент и рецептуры прозрачных супов; требования к качеству бульонов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.4 Технология приготовления гарниров к прозрачным супам	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05
	Технология приготовления гарниров к прозрачным супам: виды гарниров к прозрачным супам; ассортимент гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.); технология приготовления гарниров к прозрачным супам. Способы подачи прозрачных супов и гарниров к ним.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.5 Технология приготовления протертых супов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05
	Характеристика ассортимента протертых супов: супы - пюре, супы-кремы, велюте, биски, пенные. Особенности приготовления супов-пюре, супов-кремов. Гарниры для протертых супов. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Декорирование протертых супов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.6 Технология приготовления супов-кремов и бисков	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Особенности приготовления супов-бисков, велюте, пенных. Ассортимент супов-кремов, супов-бисков, пенных. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Декорирование.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.7 ПР №1. Расчет массы сырья для приготовления супов	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Расчет массы сырья для приготовления борща московского, рассольника московского (мясного набора, сметаны, соли, перца, зелени). Расчет массы сырья для приготовления заданного количества супа -пюре из овощей, печени, птицы, включая гарнир.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.8 ПР №2. Адаптация и разработка рецептов супов	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разработать рецептуру авторского супа на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав супа). Оформить технико-технологическую карту	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.9 Методы приготовления горячих соусов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05
	Классификация соусов. Методы приготовления горячих соусов: способы загущения соусов, использование загустителей, метод эмульсификации, уваривание, загущение сливками и др. Особенности подготовки полуфабрикатов для соусов (приготовление мучной пассеровки, пассерованных овощей и т.д.). Особенности подготовки ингредиентов соуса (вина, уксуса, пряностей и приправ, молочных продуктов и т.д.). Актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.10 Ассортимент и технология приготовления горячих соусов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05
	Ассортимент горячих белых и красного соусов и технология их приготовления: соусы белые на мучной основе (велюте, супрем, бешамель и их производные), соусы красные на мучной основе (эспаньол и его производные), соусы на основе фруктов и ягод, соусы на основе овощных пюре, эспумы, соусы на основе сливочного масла (голландский (голландез) и его производные, бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.), соусы концентрированные (демиглас и др.). Температурный режим и требования к качеству и хранению соусов. Правила хранения и использование соусных полуфабрикатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.11 Варианты оформления блюд и декорирование тарелки соусами	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05
	Варианты оформления блюд и декорирование тарелки соусами. Правила подачи соусов к блюдам.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.12 Создание вкуса и аромата сложных горячих соусов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Создание вкуса и аромата для сложных горячих соусов. Ассортимент пряностей, вкусовых добавок, правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации и создания вкуса горячих соусов. Тенденции в приготовлении, использовании и подаче соусов к блюдам. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов, вариантов сочетания продуктов для создания гармоничных соусов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.13 ПР №3. Расчет массы сырья для сложных соусов.	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.4 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих соусов. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества сложных горячих соусов, для заданного количества блюд.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.14 Методы приготовления горячих блюд из овощей и грибов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.4 ОК 05
	Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Варианты сочетания овощей, грибов, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Подбор пряностей и приправ для блюд из овощей.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.15 Особенности методов приготовления блюд из овощей и грибов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.4 ОК 05
	Выбор методов приготовления в соответствии с видом овощей и грибов. Особенности методов приготовления блюд из овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в WOK, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, технология sous vide.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.16 Ассортимент блюд из овощей и грибов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.4 ОК 05
	Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов (овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи глазированные, овощи в тесте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля, овощное суфле, овощи фаршированные, спагетти из кабачков, овощи томленные в горшочке, спаржа паровая, муссы паровые и запеченные; масса для суфле запеченная и паровая, сморчки со сливками, грибы шиитаке жареные др.). Оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.17 Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, паст	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.4 ПК.2.5
	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.18 Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, паст	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.4 ОК 05
	Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, паст: оладьи из дробленых круп, приготовление поленты, запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов), правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.19 Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, паст	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 05 ПК.2.5
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.20 Методы приготовления блюд из яиц	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.5
	Методы приготовления блюд из яиц: варка яиц без скорлупы (пашот), жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц, суфле из яиц, приготовление пирогов с омлетной заливкой (киш).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.21 Методы приготовления блюд из сыра	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.5
	Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Методы приготовления блюд из сыра: жарка во фритюре, фондю, копчение сыра.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.22 Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и сыра	Содержание	6/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и сыра: яйца пашот, яйца Бенедикт, яйца жареные во фритюре, изделия из сыра и сырной массы, жареные во фритюре, сырники, сырники, овощи в жидком фондю из сыра, копченый сыр, сыр жаренный во фритюре.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Изучить темы «Технологический процесс приготовления десертов» и «Использование съедобных цветов в кулинарии» Разработать одну технико-технологическую карту на сложное блюдо из десертов с использованием съедобных цветов в качестве оформления. Оформить технико-технологическую карту с учетом требований к заполнению нормативно-технологической документации Предоставить расчеты сырья и энергетической ценности к технико-технологической карте. Выполнить технологическую схему приготовления разработанного блюда.	4/0	
Тема 2.23 ПР №4. Адаптация и разработка авторских соусов производных от основных	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разработать авторский соус на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав соуса). Оформить технико-технологическую карту на разработанный соус	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.24 ПР №5. Адаптация и разработка блюд из овощей и круп	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разработать авторские блюда из овощей и круп на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенные ингредиенты, которые обязательно должны входить в состав блюд). Оформить технико-технологические карты на разработанные блюда	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.25 Варианты оформления и подачи блюд из яиц и сыра	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.5
	Декорирование блюд из яиц. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.26 Ассортимент и технология приготовления блюд из муки	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.2.5 ОК 03
	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент и технология приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блины, оладьи, блинчики, пирог блинчатый, блинница, курник из пресного слоеного теста, штрудель с различными фаршами, пельмени, равиоли, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении изделий из теста.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.27 ПР №6. Адаптация рецептур блюд из яиц, сыра, муки	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разработать авторское блюдо из яиц, сыра или муки на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенные ингредиенты, которые обязательно должны входить в состав блюд). Оформить технико-технологические карты на разработанные блюда. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.28 Варианты оформления и подачи блюд из муки	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.6
	Декорирование блюд из муки. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.29 Принципы формирования ассортимента горячих блюд из рыбы	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.6
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом и типом предприятия. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.30 Методы приготовления сложных блюд из рыбы	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.6
	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в WOK, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, приготовление продукта по технологии sous-vide. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.31 Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.6
	Ассортимент и технология приготовления, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: рыба отварная в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), рыба припущенная (рулетиками, порционными кусками под соусом); рыба, жареная на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в WOK; рыба, запеченная в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге, под соусом с гарниром; рыба, тушенная в горшочке, рыба, приготовленная по технологии sous-vide. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.32 Особенности приготовления блюд из морепродуктов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.6
	Ассортимент и технология приготовления, оформление, способы подачи и требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабы отварные, langoustes отварные, трепанги жареные, гребешки жареные, крабы, запеченные целиком, термидор из омаров, мидии, припущенные в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных.. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.33 Варианты оформления и подачи блюд из рыбы	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.2.6 ОК 03
	Оформление блюд из рыбы. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	2/0	
	Оформление блюд из рыбы. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.34 ПР №7. Разработка блюд из рыбы и морепродуктов	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разработать авторское блюдо из рыбы или морепродуктов на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенные ингредиенты, которые обязательно должны входить в состав блюд). Оформить технико-технологические карты на разработанные блюда Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.35 Особенности подготовки говядины для сложных блюд	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7
	Кулинарное использование частей туши говядины для приготовления сложных блюд. Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из говядины (формование, обвязывание перед тепловой обработкой, маринование, панирование, обертывание, шпигование, глазирование и др.).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.36 Методы приготовления блюд из мяса	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в WOK, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературный режим приготовления по технологии Sous vide, томление, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.37 Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 05 ПК.2.7
	Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из свинины, баранины, телятины: приготовление кармашков из мяса, приготовление рулетов из мяса, приготовление мяса в WOK, приготовление блюд из субпродуктов, приготовление блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы), копчение мяса, томление мяса, приготовление мяса по технологии sous-vide. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.38 Правила приготовления стейков	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7
	Характеристика мраморной говядины Ассортимент и характеристика технологических особенностей приготовления стейков. Степени прожарки стейков. Временной режим приготовления в соответствии со степенью прожарки. Требования к качеству готовых стейков.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.39 Создание гармоничного блюда из мяса	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7
	Значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента Создание вкуса блюд из мяса: правила и варианты подбора пряностей и приправ, подбор алкогольных напитков для приготовления блюд из мяса. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.40 Варианты оформления и подачи блюд из мяса	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03
	Оформление сложных блюд из мяса Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование: приготовление и подача на горячем камне. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из мяса для отпуски на вынос.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.41 ПР №8. Расчет сырья для приготовления блюд из мяса	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложных горячих блюд из мяса с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с нормативными документами.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.42 Особенности приготовления блюд из мяса диких животных	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7
	Особенности разделки туш животных и приготовления полуфабрикатов из них. Особенности приготовления блюд из мяса диких животных. Ассортимент горячих блюд из мяса диких животных. Способы тепловой обработки и современные технологии приготовления, эффективность. Требования к качеству блюд из мяса диких животных.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.43 Принципы формирования ассортимента горячих блюд из птицы	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7
	Значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента сложных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом и типом предприятия. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.44 Методы приготовления птицы и кролика	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд из домашней птицы, кролика сложного ассортимента: техники молекулярной кухни, технология sous-vide, отваривание целыми тушками, фарширование, приготовление на вертеле, томление, запекание в тесте, жарка целиком, копчение, завяливание	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.45 Методы приготовления пернатой дичи	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7
	Особенности использования и подготовки пернатой дичи для приготовления сложных горячих блюд. Современные и классические методы приготовления горячих блюд из пернатой дичи сложного ассортимента: техники молекулярной кухни, технология sous-vide, жарка целиком, копчение, завяливание, запекание в соли, в глине, томление.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.46 Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7
	Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: индейка отварная, гусь, фаршированный яблоками, куры, запеченные на вертеле, утки, томленной в горшочке, курица, запеченная в тесте целиком, утка, запеченной целиком, индейка, жаренная целиком, утка фаршированная, жаренная целиком, утиная ножка конфи, жаренная утиная грудка, вяленая утка, утка горячего копчения, фрикасе, фуа-гра, суфле, рулеты из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.47 Варианты оформления и подачи блюд из птицы	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.48 ПР № 9. Адаптация и разработка блюд из птицы	Содержание	2/2	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разработать авторское блюдо из птицы на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенные ингредиенты, которые обязательно должны входить в состав блюд). Оформить технико-технологические карты на разработанное блюдо	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Повторить темы «Технологический процесс приготовления блюд из диких животных и пернатой дичи» Разработать 1 технико-технологическую карту на сложное блюдо из диких животных или пернатой дичи Оформить технико-технологическую карту с учетом требований к заполнению нормативно-технологической документации Предоставить расчеты сырья и энергетической ценности к технико-технологической карте Выполнить технологическую схему приготовления разработанного блюда и приложить к работе.	2/0	

Лабораторная работа №1 Приготовление горячих бульонов и кремообразных супов	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Лабораторная работа №1. Консоме из курицы с вонтоном из куриного фарша и тартаром из обожженных овощей. 1. Консоме из курицы с вонтоном из куриного фарша и тартаром из обожженных овощей. 2. Суп-пюре из цветной капусты «Дюбарри» с чипсом из семян. Органолептическая оценка качества блюд.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Лабораторная работа №2 Приготовление сложных горячих блюд из овощей	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Лабораторная работа №2. Приготовление сложных горячих блюд из овощей 1. Картофельный Гратен. 2. Рататуй. 3. Рис жаренный по-китайски с овощами Органолептическая оценка качества блюд.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Лабораторная работа №3 Приготовление сложных горячих блюд из круп	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Лабораторная работа №3. Приготовление сложных горячих блюд из круп. 1. Булгур с овощами 2. Киноа с овощами 3. Кус кус с овощами Органолептическая оценка качества.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Лабораторная работа №3 Приготовление сложных горячих блюд из круп	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.2.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ПК.2.2 ОК 02
	Лабораторная работа №3. Приготовление сложных горячих блюд из круп. 1. Булгур с овощами 2. Киноа с овощами 3. Кус кус с овощами Органолептическая оценка качества.	0/4	ПК.2.3 ПК.2.4 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.2.5 ОК 03
Лабораторная работа №4 Приготовление сложных горячих блюд из запеченной птицы	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ПК.2.1 ПК.2.2
	Лабораторная работа №4. Приготовление сложных горячих блюд из запеченной птицы. 1. Маффин из птицы с сотированными овощами и соусом апельсиновым с розмарином 2. Рулет из птицы с муслином и нори, со сливочной кукурузой и чипсами из петрушки	0/4	ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ПК.2.6
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Лабораторная работа №5 Приготовление авторских сложных горячих блюд из птицы	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Лабораторная работа №5. Приготовление авторских блюд из птицы с использованием нетрадиционного сырья и сложных приемов механической кулинарной обработки продуктов по заданию преподавателя. Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля (Чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы"). К блюду готовят два вида гарнира и соус. Органолептическая оценка готовности и качества сложных авторских блюд.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Лабораторная работа №6 Приготовление авторских сложных горячих блюд из птицы с разными вариантами подачи	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Лабораторная работа №6. Приготовление авторских блюд из птицы с разными вариантами подачи с использованием нетрадиционного сырья и сложных приемов механической кулинарной обработки продуктов по заданию преподавателя. Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля (Чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы"). К блюду готовят два вида гарнира и соус. Органолептическая оценка готовности и качества сложных авторских блюд.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Лабораторная работа №7 Приготовление сложных горячих блюд из жареной птицы	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Лабораторная работа №7. Приготовление сложных горячих блюд из жареной птицы: 1. Котлета по-киевски из куриного филе с пюре из корня сельдерея и зеленым маслом. 2. Шницель из филе куриного «Кордон блю» с брокколи отварной и грибным соусом. Органолептическая оценка качества тушеных мясных блюд.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Лабораторная работа №8 Приготовление сложных горячих блюд из мяса	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Лабораторная работа №8. Приготовление сложных горячих блюд из мяса. 1. Бургер с коул слоу и соусом чипотле 2. Митболы с птитимом и томатным соусом Органолептическая оценка качества сложных горячих блюд из мяса.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Лабораторная работа №9 Приготовление сложных горячих блюд из рыбы	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ПК.2.1
	Лабораторная работа №9. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы. 1. Рулет и красной и белой рыбы в нори, с муссом из жареного картофеля и лука, кули из петрушки. 2. Рыба замеченная в слоеном тесте с грибами и омлетными блинчиками. Органолептическая оценка качества блюд	0/4	ПК.2.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ПК.2.8 ОК 03
Лабораторная работа №10 Приготовление авторских сложных горячих блюд по теме курсового проекта	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ПК.2.1
	Лабораторная работа №10. Приготовление авторских горячих блюд согласно теме курсового проекта. Органолептическая оценка готовности и качества сложных авторских блюд.	0/4	ПК.2.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ПК.2.8 ОК 03
Лабораторная работа №11 Приготовление авторских сложных горячих блюд по теме курсового проекта	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Лабораторная работа №11. Приготовление авторских горячих блюд согласно теме курсового проекта. Органолептическая оценка готовности и качества сложных авторских блюд.	0/4	ОК 05 ОК 09 ПК.2.6 ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Консультация: Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03
	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложных горячих блюд из рыбы с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с нормативными документами.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Консультация: Расчет сырья для приготовления блюд из мяса	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03
	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложных горячих блюд из мяса с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с нормативными документами.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Консультация: Расчет сырья для приготовления блюд из птицы	Содержание	2/0	
	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложных горячих блюд из птицы с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с нормативными документами.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Консультация	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Расчет сырья для приготовления блюд	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1 Методические рекомендации и правила оформления курсовой работы	Содержание	2/0	ОК 01
	Изучение методических рекомендаций к курсовой работе. Изучение правила оформления курсовой работы.	2/0	ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 2 Структура написания введения. Формулировка цели, задач и предмета курсовой работы.	Содержание	2/0	ОК 01
	Структура курсовой работы Правила написания введения Формулировка цели, задач и предмета курсовой работы.	2/0	ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 3 Особенности описания товароведной характеристики основного сырья.	Содержание	2/0	ОК 01
	Особенности описания товароведной характеристики основного сырья. Особенности описания физико-химических изменений, происходящих в продуктах.	2/0	ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 4 Особенности описания технологического процесса	Содержание	2/0	ОК 01
	Особенности описания технологического процесса приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд.	2/0	ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 5 Разработка технико-технологических карт на авторские блюда	Содержание	2/0	ОК 01
	Разработка технико-технологических карт на авторские блюда или изделия.	2/0	ПК.2.1 ОК 02 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03

Тема 6 Структура написания заключения. Правила оформления приложений.	Содержание	2/0	ОК 01
	Структура написания заключения. Правила оформления приложений.	2/0	ПК.2.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 02
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 05
Тема 7 Подготовка к публичному выступлению. Создание презентации	Содержание	2/0	ОК 09
	Подготовка к публичному выступлению. Создание презентации.	2/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 01
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.2.1
Тема 8 Защита курсовой работы	Содержание	2/0	ОК 02
	Защита курсовой работы.	2/0	ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Экзамен	Содержание	6/0	
	Экзамен	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Курсовой проект (работа) (16ч)			
Учебная практика			

<p>Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<p>Рекомендуемая форма промежуточной аттестации -</p>		
<p>Всего:</p>	<p>144/72</p>	

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)

Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам).

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Организация процесса приготовления и приготовление заправочных супов в ресторане/кафе 2. Организация процесса приготовления и приготовление протертых супы в ресторане/кафе 3. Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов с различными гарнирами в ресторане/кафе 4. Организация процесса приготовления и приготовление супов национальных кухонь в ресторане/кафе 5. Организация процесса приготовления и приготовление супов с использованием технологии Sous vide в ресторане/кафе 6. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса (конкретизировать вид мяса) с использованием фруктов/ягод в ресторане/кафе 7. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из тушеного мяса (конкретизировать вид мяса) в ресторане/кафе 8. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из запечённого мяса (конкретизировать вид мяса) в ресторане/кафе 9. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса на гриле в ресторане/кафе 10. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с использованием технологии Sous vide в ресторане/кафе 11. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рубленых мясных масс повышенной пищевой ценности в ресторане/кафе 12. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы в ресторане/кафе 13. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рубленых рыбных масс повышенной пищевой ценности в ресторане/кафе 14. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из морепродуктов в ресторане/кафе 15. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы с использованием технологии Sous vide в ресторане/кафе 16. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из тушёной (томленной) птицы (конкретизировать вид птицы) в ресторане/кафе 17. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из филе птицы (конкретизировать вид птицы) в ресторане/кафе 18. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из птицы (конкретизировать вид птицы) с использованием фруктов/ягод в ресторане/кафе 19. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из кролика в ресторане/кафе 20. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из птицы с использованием технологии Sous vide в ресторане/кафе 21. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей/грибов в ресторане/кафе 22. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из круп/каш повышенной пищевой ценности в ресторане/кафе 23. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из круп/каш повышенной пищевой ценности в ресторане/кафе 24. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд постной кухни в ресторане/кафе 25. Организация процесса приготовления и приготовление сложных макаронных изделий и блюд из них в традициях разных кухонь в ресторане/кафе 26.

Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд по технологии WOK в ресторане/кафе 27. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд региональных кухонь (уральская кухня, башкирская, удмуртская и т.д.), адаптировать для ресторана/кафе 28. Тема, сформулированная студентом, с учетом современных тенденций в отрасли общественного питания, согласованная с ПЦК технологических дисциплин и социальными партнерами.

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Учебная кухня ресторана, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 15 с.

2. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

3. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 11 с.

5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 22 с.

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

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

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

9. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 224 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587088>

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584861>

11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов

[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 102.01.2000 N 29-ФЗ].

12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сентября 2020 г. № 1515]

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

14. СанПиН 2.3.2. 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.

15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. No32 - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru>

16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. No32 - Режим доступа:<https://docs.cntd.ru>

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016–01–01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 15 с.

2. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

3. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 11 с.

5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 22 с.

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

7. ГОСТ 31987–2012 Услуги общественного питания. Технологические документы

на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015-01-01. - М.: 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.

9. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 224 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587088>

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584861>

11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 102.01.2000 N 29-ФЗ].

12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сентября 2020 г. № 1515]

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

14. СанПиН 2.3.2. 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.

15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. No32 - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru>

16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. No32 - Режим доступа:<https://docs.cntd.ru>

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК.2.1	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК.2.2	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуски, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.2.3	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуски, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента	
ПК.2.4	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
ПК.2.5	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуски, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тестирование Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ
ПК.2.6	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуски, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Устный опрос Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ Экзамн
ПК.2.7	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуски, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.2.8	выполнять разработку, адаптировать рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01	- обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; - соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 03	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
ОК 04	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК 07	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

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

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	3
2. Структура и содержание профессионального модуля	10
2.1. Трудоемкость освоения модуля	10
2.2. Структура профессионального модуля	10
2.3. Содержание профессионального модуля	12
3. Условия реализации профессионального модуля	30
3.1. Материально-техническое обеспечение	30
3.2. Учебно-методическое обеспечение	30
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	33

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации	

ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения	
ПК.3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации пищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК.3.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--------	---	---	--

ПК.3.3	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--------	---	--	---

ПК.3.4	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--------	--	---	---

ПК.3.5	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы структурирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--------	---	---	--

ПК.3.6	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК.3.7	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями</p>

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	80	34
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	8	0
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	0	0
производственная	144	144
Промежуточная аттестация	16	0
Всего	248	212

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по ИДК, в т.ч.:					
				Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	10	36	32	4			
ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	52	24	52	48	4			
ОК 01 ПК.3.1 ПК.3.2 ОК 02 ОК 04 ПК.3.3 ПК.3.4 ОК 05 ОК 09 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Производственная практика	144	144					144	
	Промежуточная аттестация	4							
	Всего	236	178		80	0	8	0	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (36 ч)		26/10	
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		26/10	
Тема 1.1 Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.2 Актуальные направления в оформлении холодных блюд	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05 ПК.3.7
	Актуальные направления в оформлении холодных блюд в ресторанах города. Советы и рекомендации по оформлению холодных блюд от известных шеф-поваров	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.3 Правила адаптации и разработки рецептур холодных блюд	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2/0	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.3.7 ОК 03
Тема 1.4 ПР № 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания. Работу оформить на листе формата А4	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.5 Технологический цикл приготовления холодных блюд	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.6 Комбинирование способов приготовления холодных блюд	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05 ПК.3.7
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, -определение «контрольных точек», проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.7 Правила расчетов сырья для приготовления холодных блюд	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.3.7 ОК 03
	Правила расчетов количества сырья, необходимого для приготовления холодных блюд. Правила взаимозаменяемости продуктов и их расчет. Правила расчета потерь при обработке продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.8 ПР № 2. Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Решение задач на расчет количества сырья для приготовления холодных блюд. Работу оформить на листе формата А4.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.9 Требования к качеству холодных блюд	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.10 Техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.11 Виды оборудования для приготовления холодных блюд	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.12 Организация отпуска холодных блюд	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.13 Санитарно-гигиенические требования в холодном цехе	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.14 ПР № 3. Организация рабочего места повара в холодном цехе	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.3.7 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Работу оформить на листе формата А4.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.15 ПР № 4. Решение задач по подбору оборудования в холодном цехе	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.3.7 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Работу оформить на листе формата А4.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.16 ПР № 5. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации оборудования	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.3.7 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Самостоятельная работа № 1	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.3.7 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Изучить характеристику и правила безопасной эксплуатации современного оборудования для нарезки, взбивания, перемешивания.	2/0	
Самостоятельная работа № 2	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1 ПК.3.2 ОК 02 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Составить аппаратную схему для приготовления холодного блюда.	2/0	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (52 ч)		40/24	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		40/24	

Тема 2.1 Характеристика ассортимента сложных холодных соусов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1 ПК.3.2 ОК 02 ОК 05
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Ассортимент вкусовых добавок, пряностей для сложных холодных соусов, варианты их использования. Технология приготовления холодных соусов промышленного производства. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.2 Технология приготовления сложных холодных соусов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1 ПК.3.2 ОК 02 ОК 05
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Варианты подачи холодных соусов. Оформление (декорирование) тарелки и блюд сложными холодными соусами. Создание разработка и испытание новых рецептов холодных соусов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.3 Технология приготовления салатных заправок	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1 ПК.3.2 ОК 02 ОК 05
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.4 Требования к качеству сложных холодных соусов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.2 ОК 02 ОК 05 ПК.3.7 ОК 03
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.5 ПР № 1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.3.2 ОК 02 ОК 05 ПК.3.7 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Расчет массы сырья для приготовления холодных соусов. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества холодного соуса.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.6 ПР № 2. Адаптация и разработка рецептур сложных холодных соусов	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.3.2 ОК 02 ПК.3.4 ОК 05 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разработать рецептуру авторского холодного соуса на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав соуса). Оформить технико-технологическую карту.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.7 Характеристика ассортимента мини-закусок, канапе	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.2 ОК 02 ПК.3.4 ОК 05
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность мини-закусок, канапе. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе. Актуальные направления в приготовлении мини-закусок, канапе. Характеристика ассортимента легких закусок: закуски на шпажке, мини-запеканки, мини-закуски из муссов и паштетов, закуски в тестовых заготовках.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.8 Технология приготовления канапе различных видов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.2 ОК 02 ОК 05 ПК.3.7 ОК 03
	Правила приготовления канапе различных видов. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления канапе. Сочетаемость хлебулочных изделий, выпеченных полуфабрикатов из пресного слоеного, заварного и других видов теста с ингредиентами для приготовления канапе. Рецептуры, варианты подачи канапе. Правила оформления и отпуска канапе: творческое оформление и эстетичная подача. Использование масляных смесей, рисовальных масс, желе при приготовлении канапе. Правила сервировки стола и подачи Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Требования к качеству канапе: Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.9 ПР № 3. Расчет массы сырья для канапе	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.3.2 ОК 02 ОК 05 ПК.3.7 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Расчет массы сырья для приготовления канапе. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества канапе.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.10 ПР № 4. Адаптация и разработка рецептур канапе	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.3.1 ПК.3.2 ОК 02 ПК.3.3 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разработать авторские канапе на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав канапе). Оформить технико-технологическую карту на разработанное канапе.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.11 Методы приготовления холодных закусок	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК.3.5 ПК.3.6
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок Комбинирование различных способов и современных методов приготовления холодных закусок. Методы приготовления холодных закусок: маринование, вырубка, насаживание на шпажки, порционирование.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.12 Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК.3.5
	Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы: закуски из малосольной рыбы, из рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения, карпаччо из рыбы, гребешков, осьминогов, террина из гусиной печени, паштетов из кур, утиной или говяжьей печени, муссов из семги и крабов. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы сложного ассортимента. Ассортимент фуршетных закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложного ассортимента. Требования к качеству холодных закусок. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.13 Технология приготовления холодных блюд из рыбы	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК.3.6
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов: рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, творческое оформление и эстетичная подача. Требования к качеству холодных блюд из рыбы	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.14 Технология приготовления холодных блюд из мяса	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК.3.6
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов: баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска холодных блюд из мяса, творческое оформление и эстетичная подача. Требования к качеству холодных блюд из мяса.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.15 Технология приготовления холодных блюд из птицы	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 03
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов: галантин из птицы, курица, индейка фаршированная, рулетики из птицы. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска холодных блюд из домашней птицы, дичи, творческое оформление и эстетичная подача. Требования к качеству холодных блюд из птицы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.16 ПР № 5. Расчет массы сырья для холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК.3.5 ПК.3.6 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества холодных закусок.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.17 ПР №6. Адаптация и разработка рецептур холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.3.2 ОК 02 ПК.3.3 ОК 05 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Разработать авторские холодные закуски из рыбы, мяса, птицы на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав холодной закуски). Оформить технико-технологическую карту на разработанную холодную закуску.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.18 Техника приготовления украшений для холодных блюд	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.3.7 ОК 03
	Техника приготовления украшений, их сочетание с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Самостоятельная работа № 1	Содержание	4/0	ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 04 ПК.3.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	1. Разработать рецептуры холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, с оформлением ТТК. 2. Разработать варианты оформления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. 3. Работу оформить в скоросшивателе. Для сдачи необходимо наличие: - титульного листа - 3 заполненных бланков ТТК - 3 листов с расчетами энергетической ценности - 3 листов с эскизами разработанных блюд	4/0	

Лабораторная работа № 1. Приготовление канапе и холодных закусок из различного сырья	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.3.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ПК.3.2 ОК 02
	Лабораторная работа № 1. Приготовление канапе различных видов Органолептическая оценка канапе.	0/4	ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.3.5 ОК 03
Лабораторная работа № 2. Приготовление холодных сложных блюд из рыбы	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.3.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ПК.3.2 ОК 02
	Лабораторная работа № 2. Приготовление холодных сложных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества блюд.	0/4	ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.3.6 ОК 03
Лабораторная работа № 3. Приготовление холодных сложных блюд из птицы	Содержание	0/4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Лабораторная работа № 3. Приготовление холодных сложных блюд из мяса. Органолептическая оценка качества блюд.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Консультация к экзамену	Содержание	6/0	
	Консультация	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Экзамен	Содержание	6/0	
	Экзамен	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Учебная практика			
Производственная практика Виды работ: 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием. 2. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок согласно меню предприятия. 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента, согласно меню предприятия. 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, согласно меню предприятия. 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы сложного ассортимента, согласно меню предприятия. 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента, согласно меню предприятия. 8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса сложного ассортимента, согласно меню предприятия. 9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, согласно меню предприятия. 10. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации -			
Всего:		66/34	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Учебная кухня ресторана, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 15 с.

2. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

3. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 11 с.

5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 22 с.

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

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

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

9. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 224 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587088>

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/585111>

11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584861>

12. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 102.01.2000 N 29-ФЗ].

13. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сентября 2020 г. № 1515].

14. 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

15. 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.

16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. No32 - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru>

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

18. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587378>

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 15 с.

2. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

3. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -

Введ.2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 11 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 22 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.

9. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587088>

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585111>

11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584861>

12. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 102.01.2000 N 29-ФЗ].

13. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сентября 2020 г. № 1515].

14. 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

15. 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.

16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32 - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru>

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

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

18. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587378>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
------------	---	--------------------------------

ПК.3.1	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК.3.2	приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.3.3	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.3.4	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Оценка решений ситуационных задач Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ Оценка решения
ПК.3.5	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложному ассортименту с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ситуационных задач Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Оценка выполнения «профессиональных диктантов» Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) Экзамен
ПК.3.6	приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.3.7	разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
OK 01	Обосновывает постановку целей, выбор и применение методов решения профессиональных задач. Оценивает и анализирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач (включая самооценку).	
OK 02	Использует различные информационные источники: электронные и интернет-ресурсы, профессиональные медиаматериалы; специализированные периодические издания Эффективно использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
OK 03	Демонстрирует ответственность за принятые решения Обосновывает самоанализ и корректирует результаты собственной работы Эффективно использует знания по финансовой грамотности, планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
OK 04	Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик Обосновывает анализ работы членов команды (подчиненных)	
OK 05	Грамотно применяет устной и письменной речи Ясность формулирования и изложения мыслей	
OK 06	Соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик.	
OK 07	Эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; Знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
OK 08	Эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
OK 09	Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

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

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	3
2. Структура и содержание профессионального модуля	10
2.1. Трудоемкость освоения модуля	10
2.2. Структура профессионального модуля	10
2.3. Содержание профессионального модуля	13
3. Условия реализации профессионального модуля	30
3.1. Материально-техническое обеспечение	30
3.2. Учебно-методическое обеспечение	30
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	32

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения	

ПК.4.1	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
--------	--	--	--

ПК.4.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--------	---	--	---

ПК.4.3	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
--------	---	--	--

ПК.4.4	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--------	---	--	---

ПК.4.5	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимента, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--------	--	---	--

ПК.4.6	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>
--------	--	---	---

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	78	26
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	6	0
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	0	0
производственная	180	180
Промежуточная аттестация	18	0
Всего	282	232

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	34	10	34	32	2			
ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	50	16	50	46	4			

ОК 01	Производственная практика	180	180							180
ПК.4.1										
ОК 02										
ПК.4.2										
ПК.4.3										
ОК 04										
ОК 05										
ПК.4.4										
ОК 09										
ПК.4.5										
ПК.4.6										
ОК 03										
ОК 06										
ОК 07										
ОК 08										
	Промежуточная аттестация	6								
	Всего	270	206		78	0	6	0		180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (34 ч)		26/10	
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		26/10	
Тема 1.1 Ассортимент сложных холодных десертов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02
	Классификации, ассортимент сложных холодных десертов. Требования к качеству холодных десертов. Особенности подачи холодных десертов.	2/0	ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 06 ОК 07
Тема 1.2 Ассортимент сложных горячих десертов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02
	Классификации, ассортимент сложных горячих десертов. Требования к качеству горячих десертов. Особенности подачи горячих десертов.	2/0	ОК 04 ОК 05 ПК.4.4 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.4.5 ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 06 ОК 07

Тема 1.3 Ассортимент сложных холодных и горячих напитков	Содержание	2/0	ОК 01
	Классификации, ассортимент напитков сложного ассортимента: холодные и горячие. Требования к качеству напитков сложного ассортимента. Особенности подачи напитков сложного ассортимента.	2/0	ОК 02 ПК.4.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 03 ОК 06
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 07
Тема 1.4 Методы приготовления холодных десертов	Содержание	2/0	ОК 01
	Методы приготовления сложных холодных десертов: карамелизация, взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивания при нагревании, взбивание при охлаждении, взбивание с периодическим замораживанием, извлечение из форм замороженных смесей. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.	2/0	ОК 02 ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 06
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 07
Тема 1.5 Методы приготовления горячих десертов	Содержание	2/0	ОК 01
	Методы приготовления сложных горячих десертов: проваривание, варка на водяной бане, глазирование, фламбирование, темперирование шоколада, фондирование. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству	2/0	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК.4.4 ОК 09 ПК.4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 03 ОК 06
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 07

Тема 1.6 Методы приготовления напитков сложного ассортимента	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.4.1
	Методы приготовления напитков сложного ассортимента: проваривание, варка, заваривание, выжимание. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.	2/0	ОК 02 ПК.4.2 ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ПК.4.4 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.4.5 ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 06 ОК 07
Тема 1.7 Санитарные режимы приготовления десертов и напитков	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.4.1
	Температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Требования к безопасности хранения и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2/0	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 03 ОК 06
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 07
Тема 2.1 Организация производства холодных десертов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.4.1
	Организация рабочих мест по приготовлению сложных холодных десертов. Виды, назначение и безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления сложных холодных десертов.	2/0	ОК 02 ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 03 ОК 06
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 07

Тема 2.2 Организация производства горячих десертов	Содержание	2/0	ОК 01
	Организация рабочих мест по приготовлению сложных горячих десертов. Виды, назначение и безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления сложных горячих десертов.	2/0	ПК.4.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК.4.4 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.4.5 ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 06
Тема 2.3 Организация производства напитков сложного ассортимента	Содержание	2/0	ОК 01
	Организация рабочих мест по приготовлению напитков сложного ассортимента. Виды, назначение и безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления напитков сложного ассортимента.	2/0	ПК.4.1 ОК 02 ПК.4.2 ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ПК.4.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.4.5 ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 06 ОК 07
Тема 2.4 Санитарные режимы организации рабочих мест	Содержание	2/0	ОК 01
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки реализации.	2/0	ПК.4.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 06 ОК 07

Тема 2.5 Пр. №1 Расчёт рецептур сложных холодных десертов	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.4.1
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Расчет основных и дополнительных компонентов для приготовления сложных холодных десертов.	0/2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03 ОК 06 ОК 07
Тема 2.6 Пр. № 2 Расчёт рецептур сложных горячих десертов	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.4.1
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Расчет основных и дополнительных компонентов для приготовления сложных горячих десертов.	0/2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03 ОК 06 ОК 07
Тема 2.7 Пр. № 3 Расчёт рецептур напитков сложного ассортимента	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Расчет основных и дополнительных компонентов для приготовления сложных холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	0/2	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03 ОК 06 ОК 07

Тема 2.8 Пр. № 4 Составление технологических карт на приготовление сложных десертов, напитков	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	оставление технологических карт на холодные и горячие десерты. Составление технологических карт на напитки сложного ассортимента. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, хранения, подачи.	0/2	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6 ОК 03 ОК 06
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 07
Тема 2.9 Пр. № 5 Адаптация рецептов десертов, напитков с учетом изменения кондиции сырья	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.	0/2	ОК 05 ОК 09 ПК.4.6 ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 07
Самостоятельная работа	Содержание	2/0	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 02
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	ОК 05 ОК 09
	Сделать доклад по особенностям приготовления сложного холодного или горячего десерта согласно индивидуальному заданию.	2/0	ПК.4.6 ОК 03 ОК 07
Консультация: Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов для десертов	Содержание	2/0	ОК 01
	1. Правила проведения расчета массы сырья каждого полуфабриката с учетом вида и кондиции сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков 2. Расчёт потери массы основного полуфабриката (сырья) в ходе приготовления холодных и горячих десертов, напитков	2/0	ОК 02 ПК.4.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 03 ОК 06
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 07
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (50 ч)		50/16	

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		50/16	
Тема 3.1 Приготовление салатов из фруктов, терринов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.4.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07
	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов; терринов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении сладких салатов, террина. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 3.2 Приготовление муссов, кремов, суфле	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.4.2 ОК 04 ОК 05 ОК 03 ОК 06 ОК 07
	Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, бланманже миндального, крема ванильного, заварного молочно-шоколадного крема, холодного суфле молочного, шоколадного, с фруктами. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении муссов, кремов, холодного суфле. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 3.3 Приготовление замороженных десертов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.4.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07
	Технология приготовления замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного, из белого и темного шоколада; сорбе и граните (сорбе лимонного, грейпфрутового, шоколадного, граните из апельсинов, ягод). Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении замороженных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 3.4 Приготовление сырных и творожных десертов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.4.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07
	Технология приготовления холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейки, сырные кексы с ягодами и орехами, сырные пироги с ягодами, пасха с фруктами и орехами. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении сырных и творожных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 3.5 Приготовление комбинированных десертов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.4.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6 ОК 03 ОК 06 ОК 07
	Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулеты, мешочки, корзиночки из теста фило с фруктами и ягодами, пай с фруктами и миндальным кремом, пай с лимонными меренгами, бруштон и хрустиньи. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении комбинированных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 3.6 Современные тенденции в приготовлении отделочных полуфабрикатов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.4.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6 ОК 03 ОК 06 ОК 07
	Виды, способы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления холодных десертов. Технология приготовления тулипного теста и изделий из него. Технология использования отделочных полуфабрикатов: глазурей, кремов, украшений из шоколада и карамели, меренги. Способ приготовления и техника использования рисовальной массы, айсинга, тюиля. Современные тенденции в способах приготовления отделочных полуфабрикатов с учётом применения новых технологий и оборудования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 3.7 Инновационные методы приготовления холодных соусов для десертов	Содержание	2/0	ОК 01
	Инновационные методы приготовления холодных соусов: легкие, пенные, «Быстрые» соусы, ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи соусов, создание контрастов по вкусу, цвету и текстуре соуса с отдельными компонентами холодного десерта, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2/0	ОК 02 ПК.4.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 06 ОК 07
Тема 3.8 Трендовые направления в оформлении и подаче холодных десертов	Содержание	2/0	ОК 01
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2/0	ОК 02 ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 06 ОК 07
Тема 4.1 Приготовление горячих десертов с фруктами	Содержание	2/0	ОК 01
	Технология приготовления горячих десертов с фруктами: пироги из фруктов, фрукты жаренные в тесте, фрукты печённые, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом». Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов с фруктами. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	ОК 02 ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 06 ОК 07

Тема 4.2 Приготовление горячего суфле, пудингов	Содержание	2/0	ОК 01
	Технология приготовления горячего суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и ягод, суфле на манной крупе. Технология приготовления фондана, брауни, воздушного пирога, снежков из шоколада. Технология приготовления пудингов: шоколадно-фруктового, абрикосового глазированного. Технология приготовления каши «Гурьевской»	2/0	ОК 02 ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 03 ОК 06
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 07
Тема 4.3 Инновационные методы приготовления горячих соусов для десертов	Содержание	2/0	ОК 01
	Инновационные методы приготовления горячих соусов: легкие, пенные, «Быстрые» соусы, на основе алкильных напитков, шоколада. Варианты подачи соусов, создание контрастов по вкусу, цвету и текстуре соуса с отдельными компонентами горячего десерта, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2/0	ОК 02 ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 03 ОК 06
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 07
Тема 4.4 Трендовые направления в оформлении и подаче горячих десертов	Содержание	2/0	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК.4.4 ОК 09 ПК.4.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 03 ОК 06 ОК 07
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 5.1 Приготовление холодных и горячих напитков	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.4.5 ПК.4.6 ОК 03 ОК 06 ОК 07
	Технология приготовления холодных напитков сложного ассортимента: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас. Технология приготовления горячих напитков сложного ассортимента: (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Варианты подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 5.2 Тенденции в сочетании компонентов для приготовления напитков	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК.4.4 ОК 09 ПК.4.5 ПК.4.6 ОК 03 ОК 06 ОК 07
	Современные тенденции в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учётом гармоничного сочетания компонентов, а также использования новых технологий и оборудования. Использование алкогольных ингредиентов для получения новых вкусовых вариаций.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 5.3 Трендовые направления в оформлении и подаче холодных и горячих напитков	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.4.1 ОК 02 ПК.4.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07
	Правила оформления и отпуска холодных и горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных и горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных и горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Лабораторная работа № 1 Приготовление муссов, замороженных десертов	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.4.1 ОК 02 ПК.4.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Лабораторная работа №1. Приготовление муссов и замороженных десертов. Отработка рецептур. Составление технологической карты. Органолептическая оценка качества.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Лабораторная работа № 2 Приготовление десертов с сыром и творогом	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.4.1 ОК 02 ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Лабораторная работа №2. Приготовление десертов с сыром и творогом. Отработка рецептур. Составление технологической карты. Органолептическая оценка качества.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Лабораторная работа № 3 Приготовление горячего суфле, фруктового крамбола	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.4.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02 ПК.4.3
	Лабораторная работа №3. Приготовление горячего суфле, фруктового крамбола. Отработка рецептур. Составление технологической карты. Органолептическая оценка качества.	0/4	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 06 ОК 07
Лабораторная работа № 4 Приготовление горячих десертов с тестовыми полуфабрикатами	Содержание	0/4	ОК 01 ПК.4.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02 ПК.4.3
	Лабораторная работа №4. Приготовление горячих десертов: штрудель, блинчики. Отработка рецептур. Составление технологической карты. Органолептическая оценка качества	0/4	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 06 ОК 07
Самостоятельная работа	Содержание	4/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6 ОК 03 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	1. Составить схему (алгоритм) приготовления и адаптации холодного или горячего десерта согласно индивидуальному заданию. 2. Составить схему (алгоритм) приготовления и адаптация холодного или горячего напитка согласно индивидуальному заданию.	4/0	

Консультация: Решение производственных ситуаций по разработке рецептур на холодные и горячие десерты, напитки	Содержание	4/0	
	1. Правила составления проекта рецептуры на десерт, напиток с учетом наличия определенного вида сырья. 2. Способы внедрения разработанных рецептур в меню предприятия.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Консультация	Содержание	6/0	
	Консультация	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Промежуточная аттестация	Содержание	6/0	
	Экзамен	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Учебная практика			

Производственная практика

Виды работ:

1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами. 2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с меню предприятия. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировка и творческого оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи в соответствии с меню предприятия. 4. Упаковка готовых холодных десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с меню предприятия. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи в соответствии с меню предприятия. 6. Упаковка готовых горячих десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих десертов на раздаче. 7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с меню предприятия. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных напитков сложного ассортимента. Упаковка готовых холодных напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных напитков на раздаче. 8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с меню предприятия. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи в соответствии с меню предприятия. Упаковка готовых горячих напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих напитков на раздаче. 9. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Контроль наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве.

Рекомендуемая форма промежуточной аттестации -		
Всего:	76/26	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Учебный кондитерский цех, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ Кондитерского дела, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584861>

2. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.

3. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. 266

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

5. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019, 8 с.

6. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.

7. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2021, 11 с.

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

9. ГОСТ 31988–2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585128>

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв.

15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

12. 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

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

14. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов /под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А., Никитюк Д.Б., Погожева А.В. - М.: ДеЛи, 2022г. - 402с.

15. Сборник технологических нормативов. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва - 2022г

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

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

17. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)

3.2.2. Дополнительные источники

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584861>

2. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.

3. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. 266

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

5. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019, 8 с.

6. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.

7. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2021, 11 с.

8. 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.
9. 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, 2019, 10 с.
10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585128>
11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
12. 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
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов /под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А., Никитюк Д.Б., Погожева А.В. - М.: ДеЛи, 2022г. - 402с.
15. Сборник технологических нормативов. Новейший Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва - 2022г
16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758
17. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
------------	--	--------------------------------

	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решений ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
ОК 01	- Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; - соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	- Полнота охвата информационных источников; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	- Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	- Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

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

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	3
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
2.1. Трудоемкость освоения модуля	7
2.2. Структура профессионального модуля	8
2.3. Содержание профессионального модуля	10
3. Условия реализации профессионального модуля	26
3.1. Материально-техническое обеспечение	26
3.2. Учебно-методическое обеспечение	26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	29

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	

ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения	
ПК.5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК.5.2	<p>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления.; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>	<p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>	<p>выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
ПК.5.3	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>

ПК.5.4	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуски с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуски на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--------	---	--	--

ПК.5.5	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуски с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуски на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК.5.6	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки</p>

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	84	32
Курсовая работа (проект)	0	0

Самостоятельная работа	4	0
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	0	0
производственная	144	144
Промежуточная аттестация	14	0
Всего	246	208

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:						
				Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК.5.1 ПК.5.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	38	12	38	36	2				

ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	20	52	50	2			
ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ПК.5.2 ПК.5.3 ОК 04 ОК 05 ПК.5.4 ОК 09 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	2							
	Всего	236	176		86	0	4	0	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (38 ч)		26/12	
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		26/12	
Тема 1.1 Ассортимент хлебобулочных изделий	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Ассортимент хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Основное сырьё и дополнительные ингредиенты, и их характеристика, для приготовления хлебобулочных изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.2 Ассортимент мучных кондитерских изделий	Содержание	2/0	ПК.5.1 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Ассортимент мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Основное сырьё и дополнительные ингредиенты, и их характеристика, для приготовления мучных кондитерских изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.3 Требования к качеству сырья	Содержание	2/0	ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Назначение различных видов сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.4 Требования к качеству отделочных полуфабрикатов	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.5 Требования качества к дополнительному сырью	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.1 Виды оборудования для хлебобулочного производства	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Виды технологического оборудования для приготовления хлебобулочных изделий. Разделение оборудования по основным технологическим операциям: просеивание сырья, завешивание сырья, замес теста, формование тестовых заготовок, расстойка тестовых заготовок, выпечка готовых изделий. Производительность оборудования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.2 Виды оборудования для производства мучных кондитерских изделий	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.5.6 ОК 03 ОК 07
	Виды технологического оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий. Разделение оборудования по основным технологическим операциям: просеивание сырья, замес теста, формование тестовых заготовок, выпечка готовых изделий. Производительность оборудования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.3 Охрана труда. Правила эксплуатации оборудования	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Охрана труда. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Правила работы с оборудованием: начало работы, окончание работы, зачистка и мойка.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 3.1 Организация производства приготовления хлебобулочного цеха	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Организация и техническое оснащение хлебобулочного цеха. Виды, назначение технологического производственного инвентаря, инструментов. Правила их подбора, техника безопасности, правила ухода за ними.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 3.2 Организация производства приготовления кондитерского цеха	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Организация и техническое оснащение кондитерского цеха. Виды, назначение технологического производственного инвентаря, инструментов. Правила их подбора, техника безопасности, правила ухода за ними.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 3.3 Пр №1 Подбор оборудования для кондитерского цеха	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Практическое занятие №1: Подбор оборудования для кондитерского цеха по технологическим операциям: 1) для приготовления пресного теста, слоеного теста, песочного теста: для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления, для формования тестовых заготовок, для выпечки готовых изделий. 2) для приготовления бисквитного и воздушного теста: для взбивания теста, для формования тестовых заготовок, для выпечки готовых изделий.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к работе кондитерского цеха	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Санитарно-гигиенические требования работ в хлебобулочном и кондитерском цехах. Требования к организации рабочих мест.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 3.5 Технологическая документация, порядок ее разработки	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.5.6 ОК 03 ОК 07
	Техническая документация, порядок её разработки. Адаптация, разработка авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера, сборник рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 3.6 Пр №2 Расчёт рецептур на изделия из дрожжевого теста	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ПК.5.2 ОК 05 ОК 09 ПК.5.6 ОК 03 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Практическое занятие №2: Расчёт рецептур на изделия из дрожжевого теста	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 3.7 Пр №3 Расчет рецептур на торты и мелкоштучные кондитерские изделия	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.5.1
	Практическое занятие №3: Расчёт рецептур на торты и мелкоштучные мучные кондитерские изделия.	0/2	ОК 02
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 05
Тема 3.8 Пр №4 Составление технологической документации на приготовление тортов	Содержание	0/2	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.5.6
	Практическое занятие №4: Составление технологических и технико-технологических карт на торты с учетом современных тенденций в сочетании цвета, вкуса и текстур, расчет пищевой и энергетической ценности.	0/2	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 07
Тема 3.9 Пр №5 Составление технологической документации на приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.5.1
	Практическое занятие №5: Составление технологических и технико-технологических карт на мелкоштучные мучные кондитерские изделия с учетом современных тенденций в сочетании цвета, вкуса и текстур, расчет пищевой и энергетической ценности.	0/2	ОК 02
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.5.2

Тема 3.10 Пр №6 Адаптация рецептур изделий с учетом изменения выхода	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Практическое занятие №6: Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Самостоятельная работа	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.5.2 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по обработки продуктов и приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий. Составить карточки по основным требованиям санитарно-гигиенических норм и требованиям в кондитерском цеху, техническому оснащению по обработки продуктов и приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий На формате А4 составить памятку «Санитарно-гигиенические требования в кондитерском цеху». Расписать по пунктам санитарные условия работы с начала рабочего дня до окончания рабочего дня.	2/0	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (52 ч)		44/20	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		44/20	

Тема 4.1 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.5.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок. Рецептуры. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 4.2 Способы приготовления хлебобулочных изделий	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.5.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Способы приготовления хлебобулочных изделий. Способы разрыхления теста. Безопарный способ, опарный способ приготовления дрожжевого теста. Замес теста на заквасках, замес пресного теста для отделки.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 4.3 Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.5.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Технология и этапы приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Органолептические способы определения степени готовности сдобных хлебобулочных изделий. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 4.4 Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК.5.4 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Технология приготовления слоеного дрожжевого теста. Способы слоения теста. Способы разделки теста: «конвертик», «треугольник», «плетенка». Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий из слоеного дрожжевого теста	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 5.1 Виды сложных мучных кондитерских изделий и тортов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.5.5 ОК 03 ОК 07
	Виды сложных мучных кондитерских изделий. Требования к качеству ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 5.2 Технология приготовления тортов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.5.5 ОК 03 ОК 07
	Классификация тортов по выпеченным полуфабрикатам, по сложности приготовления, праздничные торты. Технология и этапы приготовления тартов. Технология и этапы приготовления тортов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 5.3 Виды выпеченных полуфабрикатов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.5.5 ОК 03 ОК 07
	Виды выпеченных полуфабрикатов. Операции приготовления выпеченных полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабриката из песочного теста.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 5.4 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов. Часть 1	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.5.5 ОК 03 ОК 07
	Технология приготовления полуфабриката из бисквитного теста. Технология приготовления воздушного полуфабриката. Технология приготовления вафельного полуфабриката.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 5.5 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов. Часть 2	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.5.2 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Технология приготовления полуфабриката из бисквитного теста. Технология приготовления воздушного полуфабриката. Технология приготовления вафельного полуфабриката.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 5.6 Виды отделочных полуфабрикатов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.5.2 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Виды отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления различных кремов: «Гляссе», «Шарлотт», «Птичье молоко». Технология приготовления заварного крема. Технология приготовления сметанного крема. Технология приготовления крема из сливок.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 5.7 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК.5.4 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления суфле. Технология приготовления крема из творожных продуктов (сыра, творога). Технология приготовления крема с наполнителями (с джемом, кондитерскими пастами и прочее).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 5.8 Виды мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК.5.4 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Виды сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Требования к качеству ингредиентов и полуфабрикатов для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Методы изготовления и презентации пирожных, маленьких тортов, печенья, пряников, выпечки и птифур. Виды выпечки, тортов, спонжей и т.п., их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифур. Технология и этапы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 5.9 Отделка мелкоштучных кондитерских изделий.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК.5.4 ОК 09 ОК 03 ОК 07
	Виды отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Особенности отделки мелких пирожных для фуршетов, комбинированных наборов пирожных. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мелкоштучных кондитерских изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 5.10 Технология приготовления пирожных	Содержание	2/0	ОК 01
	Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифур. Технология приготовления корзиночки, тарталеток с кремом, бисквитных пирожных, заварных пирожных. Требования к безопасности хранения готовых изделий.	2/0	ОК 02 ПК.5.3 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 06 ОК 07
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 08
Лабораторная работа №1. Приготовление изделий из дрожжевого теста	Содержание	0/4	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ПК.5.3 ОК 04 ОК 05
	Лабораторная работа №1: Приготовление изделий из дрожжевого теста. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества	0/4	ОК 09 ОК 03 ОК 06
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 07 ОК 08
Лабораторная работа №2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	Содержание	0/4	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 04 ОК 05
	Лабораторная работа №2: Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества.	0/4	ПК.5.4 ОК 03 ОК 06
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 07 ОК 08

Лабораторная работа №3. Приготовление мелкоштучных изделий из песочного теста	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Лабораторная работа №3: Приготовление мелкоштучных изделий из песочного теста. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества.	0/4	ОК 04 ОК 05 ПК.5.4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Лабораторная работа №4. Приготовление изделий из заварного теста	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Лабораторная работа №4: Приготовление изделий из заварного теста. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества.	0/4	ОК 04 ОК 05 ПК.5.5
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Лабораторная работа №5. Приготовление изделий из бисквитного теста	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Лабораторная работа №5: Приготовление изделий из бисквитного теста. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества.	0/4	ОК 05 ОК 09 ПК.5.6
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03 ОК 07

Самостоятельная работа	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.5.6 ОК 03 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Сделать доклад по особенностям приготовления мучного кондитерского изделия согласно индивидуальному заданию.	2/0	
Консультация: Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов для изделий	Содержание	2/0	
	1. Правила проведения расчета массы сырья каждого полуфабриката с учетом вида и кондиции для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий заданной формы 2. Расчёт потери массы выпечного полуфабриката в ходе приготовления	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Консультация	Содержание	6/0	
	Консультация	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Промежуточная аттестация	Содержание	6/0	
	Экзамен	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Учебная практика			

<p>Производственная практика Виды работ: 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Идентификация типа, класса и формата предприятия. Изучение номенклатуры и ассортимента предприятия 2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 3. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 4. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 5. Приготовление, организация хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с производственной программой кондитерского цеха предприятия. 6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с производственной программой кондитерского цеха предприятия. 7. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий в соответствии с производственной программой кондитерского цеха предприятия. 8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с производственной программой кондитерского цеха предприятия. 9. Разработка и адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей и в соответствии с производственной программой кондитерского цеха предприятия.</p>		
<p>Рекомендуемая форма промежуточной аттестации -</p>		
<p>Всего:</p>	<p>70/32</p>	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Учебный кондитерский цех, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ Кондитерского дела, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с

2. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.

3. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. 266

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

5. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2019, 8 с.

6. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.

7. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2021, 11 с.

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

9. ГОСТ 31988–2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.

10. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 224 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587088>

11. Павлов А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Издательство: Мини Тайп, 2024. – 300с.

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584861>
13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 172 с.
14. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2026. — 156 с.
15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
16. 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
17. 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.
18. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 84 с.
19. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 428 с.
20. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
21. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
22. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584841>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 384 с

2. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
3. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. 266
4. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019, 8 с.
6. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
7. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2021, 11 с.
8. ГОСТ 31987–2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988–2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
10. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587088>
11. Павлов А. В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Издательство: Мини Тайп, 2024. - 300с.
12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584861>
13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 172 с.
14. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2026. — 156 с.
15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
16. 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
17. 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.

18. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 84 с.

19. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 428 с.

20. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. — Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

21. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)

22. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584841>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
------------	--	--------------------------------

ПК.5.1	1. Подготавливает рабочие места, оборудование, сырьё, материалы для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Обеспечивает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом выполняемых работ; 4. Размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырьё, материалы на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 5. Оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 6. Устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; 7. Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; 8. Соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 9. Проводит маркировку ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 10. Соблюдает правила утилизации непищевых отходов; 11. Выполняет работу в соответствии с регламентом, установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК.5.2	1. Готовит, хранит и презентует отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Соблюдает способы и техники для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 4. Подготавливает рабочие места; 5. Соблюдает температурный режим приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 6. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 7. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 8. Определяет соответствие потерь действующим на предприятии нормам; 9. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; 10. Обеспечивает посуду для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 11. Соблюдает условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; 12. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 13. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 14. Презентует отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тестирование Устный опрос Компьютерное моделирование технологического процесса организации рабочего места Экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Экзамен Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка решения ситуационных задач Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Компьютерное моделирование процесса
ПК.5.3	1. Готовит, творчески оформляет, подготавливает к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; 4. Выбирает температурный режим при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; 5. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 6. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 7. Определяет соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 9. Обеспечивает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 10. Соблюдает условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 11. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 12. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; 13. Выполняет презентацию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка решения ситуационных задач Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Компьютерное моделирование процесса
ПК.5.4	1. Готовит, творчески оформляет, подготавливает к реализации мучные кондитерские изделия сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 4. Подготавливает рабочие места; 5. Соблюдает температурный режим приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 6. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 7. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 8. Определяет соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 9. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; 10. Обеспечивает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 11. Соблюдает условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; 12. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 13. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 14. Выполняет презентацию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка решения ситуационных задач Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Компьютерное моделирование процесса
ПК.5.5	1. Готовит, творчески оформляет, подготавливает к реализации пирожные и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; 4. Подготавливает рабочие места; 5. Выбирает температурный режим при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; 6. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 7. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 8. Определяет соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 9. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 10. Выбирает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 11. Выбирает условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 12. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; 13. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 14. Выполняет презентацию пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка решения ситуационных задач Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Компьютерное моделирование процесса
ПК.5.6	1. Разрабатывает, адаптирует рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; 2. Выбирает рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; 3. Подготавливает рабочие места; 4. Выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; 5. Обеспечивает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья; 6. Соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; 7. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 8. Ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; 9. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; 10. Проводит мастер-классы и презентации для представления результатов разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий Компьютерное моделирование технологического процесса
OK 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	приготовления пирожных и тортов Компьютерное моделирование технологического процесса
OK 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	процесса приготовления новых рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
OK 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	мучных кондитерских изделий
OK 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
OK 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
OK 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	
OK 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
OK 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	
OK 09	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	

Приложение 1.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного
персонала»**

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	3
2. Структура и содержание профессионального модуля	10
2.1. Трудоемкость освоения модуля	10
2.2. Структура профессионального модуля	11
2.3. Содержание профессионального модуля	12
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	34
3. Условия реализации профессионального модуля	36
3.1. Материально-техническое обеспечение	36
3.2. Учебно-методическое обеспечение	36
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	39

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	

ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации	

ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения	

ПК.6.1	<p>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p>	<p>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>	<p>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p>
--------	--	---	--

ПК.6.2	<p>выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>	<p>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p>
--------	---	--	--

ПК.6.3	<p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	<p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>	<p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p>
--------	---	--	---

ПК.6.4	<p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала</p>	<p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу</p>	<p>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p>
--------	---	--	--

ПК.6.5	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
--------	---	--	--

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	122	66
Курсовая работа (проект)	16	16
Самостоятельная работа	6	0
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	0	0
производственная	144	144
Промежуточная аттестация	18	0
Всего	306	292

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
			4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5	Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	144	66	144	122	16	6		
ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего	294	210		122	16	6	0	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (144 ч)		96/66	
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		96/66	
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала. Тема 1.1 Роль общественного питания в в сфере услуг	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ОК 09 ОК 03
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей. Нормативная база предприятия питания	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.2 Классификация предприятий общественного питания	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Принципы классификации предприятий общественного питания: по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа правила размещения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.3 Характеристика основных типов предприятий питания: определение, классы, специализация	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Характеристика различных типов предприятий в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»: ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.4 Виды услуг предприятий питания	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.5 Структура предприятия питания	Содержание	2/0	ОК 01
	Анализ производственной и организационной структуры организации питания различных типов	2/0	ОК 02 ПК.6.2 ОК 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 1.6 Пр № 1 Экскурсия на предприятие питания г. Екатеринбург	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02 ПК.6.2
	Практическое занятие №1 Ознакомление с деятельностью предприятия общественного питания конкретного типа и класса в г. Екатеринбург.	0/2	ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 1.7 Пр № 2 Анализ рынка услуг г. Екатеринбурга по различным показателям	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.6.1 ОК 02
	Практическое занятие №2 По заданию преподавателя проанализировать сегмент рынка услуг питания по разным типам и концепциям	0/2	ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 1.8 Оперативное планирование	Содержание	2/0	
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Сущность, этапы оперативного планирования. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции различных видов меню общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прејскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.	2/0	ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.9 Пр № 3 Оперативное планирование работы производства	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Документальное сопровождение оперативного планирования	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.10 Виды меню, их характеристика	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Виды меню, их характеристика, принципы составления. Сезонность кухни и меню. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой и реализуемой продукции. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.11 Пр № 4 Правила разработки ассортиментного перечня и плана- меню столовой	Содержание	0/2	ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Практическое занятие № 4 Составление ассортиментного перечня общедоступной столовой на определенное количество посетителей в день (по заданию преподавателя)	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.12 Пр № 5 Составление плана-меню для общедоступной столовой	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.6.1
	Практическое занятие №5 Составление плана-меню общедоступной столовой на определенное количество посетителей в день (по заданию преподавателя)	0/2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 1.13 Пр № 6 Разработка планового меню для комплексных обедов	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.6.1
	Практическое занятие № 6 Подбор блюд и разработка планового меню для организации питания по меню комплексных обедов.	0/2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 1.14 Пр № 7 Разработка плана-меню скомплектованных рационов питания	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.6.1
	Практическое занятие № 7 Составление плана-меню скомплектованных рационов питания столовой для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя)	0/2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 1.15 Пр № 8 Оформление требования- накладной на получения сырья на склад	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.6.1
	Практическое занятие № 8 Составить сырьевую ведомость для выполнения производственной программы. Составить требование-накладную на склад.	0/2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03

Тема 1.16 Пр № 9 Правила разработки меню дневного рациона	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.6.1
	Практическое занятие № 9 Составление меню дневного рациона для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя)	0/2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 1.17 Пр № 10 Правила разработки меню бизнес-ланча	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.6.1
	Практическое занятие № 10 Составление меню бизнес-ланча (предприятие и период определяется индивидуальным заданием)	0/2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 1.18 Пр № 11 Правила составления ассортиментного перечня специализированной закусочной	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Практическое занятие №11 Составление ассортиментного перечня для специализированных предприятий общественного питания	0/2	ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 1.19 Пр № 12 Составление меню для специализированного предприятия	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.6.1
	Практическое занятие №12 Составление меню для специализированного предприятия	0/2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03

Тема 1.20 Пр № 13 Составление меню для детского кафе	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.6.1
	Практическое занятие №13 Разработка ассортиментного перечня для детского кафе. Составление меню для детского кафе	0/2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 1.21 Пр № 14 Разработка дегустационного меню	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.6.1
	Практическое занятие №14 Составление и презентация дегустационного меню для предприятия питания	0/2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 1.22 Пр № 15 Меню в предприятиях питания г. Екатеринбурга	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Практическое занятие № 15 Анализ меню конкурирующих и наиболее популярных предприятий питания г. Екатеринбурга	0/2	ПК.6.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 1.23 Структура производства предприятия питания	Содержание	2/0	ОК 01
	Структура производства, требования к рациональной организации производства и производственным помещениям. Принципы организации технологического процесса	2/0	ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03

Тема 1.24 Заготовочные цехи предприятия с полным циклом производства	Содержание	2/0	ОК 01
	Классификация, назначение, размещение, оснащение, режим работы заготовочных цехов предприятий с полным циклом производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Организации технологического процесса	2/0	ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 1.25 Доготовочные цехи в предприятиях питания	Содержание	2/0	ОК 01
	Организация работы доготовочных цехов: классификация, назначение, размещение, оснащение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции. Организации технологического процесса.	2/0	ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 1.26 Организация работы специализированных цехов в предприятиях питания	Содержание	2/0	ОК 01
	Организация работы специализированных цехов: назначение, оснащение оборудованием, рабочие места. Организация реализации готовой продукции.	2/0	ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 1.27 Пр № 16 Разработка производственной программы доготовочных цехов	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02 ПК.6.2 ОК 04
	Практическое занятие № 16 Составление производственной программы, доготовочного цеха.	0/2	ПК.6.3 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03

Тема 1.28 Пр № 17 Расчет площади доготовочного цеха	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Практическое занятие № 17 Подбор и расчет оборудования на основании производственной программы, определение площади доготовочного цеха	0/2	ПК.6.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04 ПК.6.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03
Тема 1.29 Пр № 18 Принципы расстановки оборудования в горячем цехе	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Практическое занятие № 18 Выполнение планировки доготовочного цеха. Соблюдение основных и дополнительных проходов	0/2	ПК.6.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04 ПК.6.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03
Тема 1.30 Пр № 19 Правила компоновки цехов предприятий питания	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Практическое занятие № 19 Выполнение компоновки предприятия питания с учетом требований к рациональному расположению помещений	0/2	ПК.6.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04 ПК.6.3 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03

Тема 1.31 Организация труда персонала на производстве	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03
	Основные направления организации труда. Режим труда и отдыха персонала Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.32 Пр № 20 Порядок расчета рабочей силы	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Практическое занятие № 20 Расчет численности производственного персонала предприятия общественного питания в соответствии с установленными нормативами (тип предприятия определяется заданием).	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.33 Пр № 21 Составление графиков выхода на работу	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Практическое занятие № 21 Расчет эффективного фонда рабочего времени. Составление линейного графика выхода работников производства (период, цех определяется в соответствии с заданием).	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.34 Пр № 22 Составление ступенчатых графиков выхода на работу	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Практическое занятие № 22 Составление ступенчатого графика выхода работников производства (период, цех определяется в соответствии с заданием).	0/2	ОК 04
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03
Тема 1.35 Пр № 23 Составление графиков выхода персонала производства на работу	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Практическое занятие № 23 Составление двухбригадного графика выхода работников производства (период, цех определяется в соответствии с заданием).	0/2	ОК 04
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
Самостоятельная работа № 1	Содержание	2/0	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.6.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	ОК 02
	Проанализировать эффективность графиков выхода на работу в предприятиях питания разного типа г. Екатеринбурга	2/0	ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03

Курсовой проект	Содержание	14/0		
	Структура и содержание: Анализ рынка услуг питания; Характеристика организации: - концепция, - место расположения - режим работы, - количество мест, - услуги и т.д.; Разработка производственной программы предприятия; Расчет рабочей силы; Подбор оборудования, инвентаря; Выполнение планировки доготовочного цеха; Требования к персоналу; Организация управления на предприятии; Оформление курсовой работы.	14/0		
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0		
Консультации	Содержание	4/0	ОК 01	
	Консультации	4/0	ОК 02	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.6.2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04	
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание	2/0	ПК.6.3	
	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	2/0		
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0		ОК 05
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0		ОК 09
			ОК 03	

Тема 2.2 Организация как группа людей с общими целями	Содержание	2/0	ОК 01
	Определение организации как: а) группы людей с общими целями; б) взаимосвязи различных подразделений; в) организационная структура управления. Этапы развития организации, жизненный цикл организации	2/0	ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 2.3 Внешняя и внутренняя среда организации	Содержание	2/0	ОК 01
	Общие и отличительные черты организаций Характеристика факторов внутренней среды организации, их взаимосвязь. Факторы внешней среды прямого воздействия Факторы внешней среды косвенного воздействия	2/0	ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 2.4 Принципы управления в организации	Содержание	2/0	ОК 01
	Понятие объекта и субъекта в процессе управления, их взаимосвязь Общие и частные принципы управления	2/0	ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 05
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 09 ОК 03

Тема 2.5 Пр № 1 Применение системы SMART -анализ в предприятии питания	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.6.2 ОК 04
	Практическое занятие №1 Провести анализ внутренней и внешней среды предприятия питания (по заданию преподавателя)	0/2	ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 09 ОК 03
Тема 2.6 Основные функции управления производственным подразделением организации питания.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02
	Функции управления как вид деятельности. Определение функций управления. Функция планирования: стратегическое, тактическое, оперативное. Определение сильных и слабых сторон в процессе производства и обслуживания в предприятии питания	2/0	ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03
Тема 2.7 Организация деятельности персонала	Содержание	2/0	
	Функция организации, определение, организационные структуры управления Определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация - как средство оптимизации производственных процессов организации питания	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.8 Виды, формы и методы мотивации персонала	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Функция мотивации: определение, содержательные и процессуальные теории мотивации. Первичные и вторичные потребности, побуждения Содержательные теории мотивации: теория Маслоу, теория МакКлелланда, теория Герцберга. Применение содержательных теорий мотивации в современном предприятии питания Современные теории мотивации. Теория ожидания (теория Врума), определение трех взаимосвязей Использование материального стимулирования: теория справедливости и теория Портера-Лоулера	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.9 Контроль качества продукции и услуг в предприятии питания	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Функция мотивации: определение, содержательные и процессуальные теории мотивации. Первичные и вторичные потребности, побуждения Содержательные теории мотивации: теория Маслоу, теория МакКлелланда, теория Герцберга. Применение содержательных теорий мотивации в современном предприятии питания Современные теории мотивации. Теория ожидания (теория Врума), определение трех взаимосвязей Использование материального стимулирования: теория справедливости и теория Портера-Лоулера	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.10 Пр № 2 Координация персонала производства с другими службами	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.11 Пр № 3 Разработка мероприятий мотивации персонала на предприятии	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Практическое занятие № 3 Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.12 Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	Методы управления персоналом: определение, их роль в управлении персоналом. Классификация методов управления Экономические методы управления Методы дисциплинарного воздействия Организационно-распорядительные методы управления. Роль социально-психологических методов управления в формировании коллектива, их характеристика. Методы управления социально-массовыми процессами; Методы управления коллективами, органами, группами, внутригрупповыми явлениями и процессами; Методы управления индивидуально-личностным поведением.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.13 Пр № 4 Решение производственных ситуаций	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Практическое занятие № 4 Решение ситуационных задач по подбору методов управления в конкретных ситуациях. Применение методов управления в ситуациях реальной производственной деятельности.	0/2	ПК.6.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
Тема 2.14 Процесс принятия управленческих решений	Содержание	2/0	ОК 01
	Понятие, сущность управленческого решения. Требования, предъявляемые к управленческим решениям. Классификация управленческих решений Процесс принятия управленческого решения, характеристика этапов. Характеристика этапов принятия управленческих решений	2/0	ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.6.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
Тема 2.15 Эффективные управленческие решения	Содержание	2/0	ОК 01
	Характеристика современных методов принятия управленческих решений в группе: мозговой штурм, платежная матрица, дерево решений, ожидание потребителей и т.д. Методы принятия управленческих решений по видам решений Правила принятия решений в менеджменте	2/0	ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.6.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03

Тема 2.16 Пр № 5 Метод «Платежная матрица», «Дерево решений»	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Практическое занятие № 5 Процедура принятие управленческих решений в производственных ситуациях по методу «платежная матрица»/дерево решений»	0/2	ПК.6.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
Тема 2.17 Метод мозгового штурма	Содержание	2/0	ОК 01
	Принятие управленческих решений в производственных ситуациях по методу Мозгового штурма (мозговой атаки)	2/0	ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
Тема 2.18 Пр № 6 Состав и структура групп в коллективе	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Практическое занятие № 6 Психологические типы характеров работников. Понятие группы. Виды групп. Закономерности групповой деятельности Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники.	0/2	ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03

Тема 2.19 Власть и влияние. Стили управления	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02
	Понятие власть и влияние. Соблюдение баланса власти. Виды власти. Классификация стилей управления. Правила выбора стиля управления Адаптивное руководство	2/0	ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 05
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 09 ОК 03
Тема 2.20 Пр № 7 Работа в команде	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3
	Практическое занятие № 7 Решение производственных ситуаций на производстве. Тема «Работа в команде».	0/2	ПК.6.4 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.6.5 ОК 03
Тема 2.21 Профессиональные стандарты сферы питания	Содержание	2/0	ОК 01
	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	2/0	ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.6.5
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 03

Тема 2.22 Пр № 8 Решение ситуационных задач	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.6.2 ОК 04
	Практическое занятие №8 Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	0/2	ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.6.5 ОК 03
Тема 2.23 Пр № 9 Оценка эффективности работы персонала	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.6.2 ОК 04
	Практическое занятие № 9 Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	0/2	ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.6.5 ОК 03
Тема 2.24 Инструктирование, обучение линейного персонала	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02
	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	2/0	ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.6.5 ОК 03

Тема 2.25 Обучение персонала на рабочем месте в предприятии питания	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.26 Пр № 10 Разработка мероприятий с целью повышения квалификации персонала	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Практическое занятие №10 Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Самостоятельная работа № 2	Содержание	4/0	ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	1. Проанализировать эффективность системы мотивации в предприятиях питания различных типов г. Екатеринбург 2. Проанализировать эффективность организационной структуры управления на примере предприятий питания г. Екатеринбург	4/0	

Курсовая работа	Содержание	2/0	
	Организационная структура управления проектируемого предприятия питания	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Консультации	Содержание	2/0	
	Консультации	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Консультации в рамках ПА	Содержание	6/0	
	Консультации в рамках ПА	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Экзамен	Содержание	6/0	
	Экзамен	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Курсовой проект (работа) (16ч)			
Учебная практика			

<p>Производственная практика Виды работ: 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами. 2. Определение типа, класса и формата предприятия, общей характеристики предприятия: место расположения (адрес), формы собственности, режима работы, количества посадочных мест. 3. Анализ номенклатуры предоставляемых услуг, и ассортимента продукции с разработкой предложений по совершенствованию ассортимента кулинарной и кондитерской продукции. 4. Анализ представленных в предприятии видов меню с разработкой предложений по их совершенствованию с учетом потребностей различных категорий потребителей. 5. Анализ видов и форм обслуживания различных категорий потребителей с разработкой предложений по их совершенствованию. 6. Ознакомление со структурой штата предприятия и составление организационной структуры предприятия (в виде схемы). Анализ деятельности руководителя по разработке оперативного плана для подчиненного персонала, с дальнейшей разработкой мероприятий по координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. 7. Анализ организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала (продовольственного, материально-технического обеспечения на основе требований нормативно - технологической документации). 8. Организация текущей деятельности подчиненного персонала и контроль выполнения производственных операций; постановка оперативных задач. 9. Анализ структуры управления в предприятии питания. Определение соответствия выполняемых работ должностным инструкциям для производственного персонала. Подготовка рекомендаций. 10. Анализ обеспеченности предприятия в квалифицированных кадрах (в том числе обеспеченности рабочих мест поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на всех участках производства) с учетом требований профессиональных стандартов и с учетом специализации и мощности предприятия. 11. Разработка программы обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни в соответствии со специализацией предприятия. Подготовка рекомендаций по выстраиванию плана обучения, переобучения и повышения квалификации персонала предприятия.</p>		
<p>Рекомендуемая форма промежуточной аттестации -</p>		
<p>Всего:</p>	<p>96/66</p>	

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)

Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам).

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закуской шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закуской общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни.

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Менеджмента, управления персоналом, технологии трудоустройства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
3. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
6. ГОСТ Р 55889-2013. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
7. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 14.07.2022) "О защите прав потребителей"
8. Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 225 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21225-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/600476>
9. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15928-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584025>
10. Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николюкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14511-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/599019>
11. Организация производства : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589267>

12. Организация производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17052-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585130>

13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

14. Постановление правительства РФ от 15 апреля 2014 г. №328 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие промышленности и повышение ее конкурентоспособности» (последние изменения на дату публикации — от 29 апреля 2026 года).

15. Постановление правительства РФ от 21 сентября 2020 года № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

16. Практический курс менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Ю. В. Кузнецова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17661-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584568>

17. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32)

18. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584635>

19. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 - ФЗ «О техническом регулировании» с изменениями от 18 июля 2009г. №189-ФЗ. (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2021 года)

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

3. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения

4. ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

6. ГОСТ Р 55889-2013. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

7. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 14.07.2022) "О защите прав потребителей"

8. Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 225 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21225-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/600476>

9. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15928-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584025>

10. Николукин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николукин. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14511-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/599019>

11. Организация производства : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589267>

12. Организация производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17052-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585130>

13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

14. Постановление правительства РФ от 15 апреля 2014 г. №328 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие промышленности и повышение ее конкурентоспособности» (последние изменения на дату публикации — от 29 апреля 2026 года).

15. Постановление правительства РФ от 21 сентября 2020 года № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

16. Практический курс менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Ю. В. Кузнецова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17661-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584568>

17. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32)

18. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584635>

19. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 - ФЗ «О техническом регулировании» с изменениями от 18 июля 2009г. №189-ФЗ. (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2021 года)

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
-------------------	--	---------------------------------------

ПК.6.1	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.6.2	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК.6.3	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	Тестирование Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Оценка решений ситуационных задач
ПК.6.4	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
ПК.6.5	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	Анализ выполнения «профессиональных диктантов» Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ОК 01	□ обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно -
ОК 02	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 03	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы - - эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	Экзамен
ОК 04	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 09	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих «Повар»»**

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	3
2. Структура и содержание профессионального модуля	16
2.1. Трудоемкость освоения модуля	16
2.2. Структура профессионального модуля	17
2.3. Содержание профессионального модуля	19
3. Условия реализации профессионального модуля	81
3.1. Материально-техническое обеспечение	81
3.2. Учебно-методическое обеспечение	81
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	82

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	

ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	

ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения	

ПК.7.1	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>	<p>ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд, виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд, виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы, основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд, правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы, требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде</p>	<p>подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд, хранения подготовленных полуфабрикатов</p>
--------	---	---	---

ПК.7.2	<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов, выбирать температурный режим при подаче и хранении супов, оценивать качество и безопасность готовых супов, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>	<p>ассортимент супов, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, основные критерии оценки качества готовых супов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления супов, технологию приготовления супов, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству супов, методы сервировки и подачи супов, варианты оформления простых и основных супов, температуру подачи простых и основных супов, требования к безопасности приготовления и хранения готовых супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>	<p>приготовления супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления супов, хранения супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>
--------	---	---	---

ПК.7.3	<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных горячих и холодных соусов, выбирать температурный режим при подаче и хранении основных горячих и холодных соусов, оценивать качество и безопасность готовых основных горячих и холодных соусов, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>	<p>ассортимент основных горячих и холодных соусов, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления основных горячих и холодных соусов, основные критерии оценки качества готовых основных горячих и холодных соусов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных основных горячих и холодных соусов, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления основных горячих и холодных соусов, технологию приготовления основных горячих и холодных соусов, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству основных горячих и холодных соусов, методы сервировки и подачи супов, варианты оформления простых и основных горячих и холодных соусов, температуру подачи простых и основных горячих и холодных соусов, требования к безопасности приготовления и хранения готовых основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности, правила подбора соусов к различным группам блюд</p>	<p>приготовления основных горячих и холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления основных горячих и холодных соусов, хранения основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>
--------	---	---	--

<p>ПК.7.4</p>	<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>	<p>ассортимент простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, технологию приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, температуру подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности, правила подбора гарниров к различным группам блюд</p>	<p>приготовление простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, хранения простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>
---------------	---	--	--

<p>ПК.7.5</p>	<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из рыбы, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из рыбы, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>	<p>ассортимент простых и основных блюд из рыбы, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из рыбы, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из рыбы, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из рыбы, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из рыбы, технологию приготовления простых и основных блюд из рыбы, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из рыбы, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из рыбы, варианты оформления простых и основных блюд из рыбы, температуру подачи простых и основных блюд из рыбы, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из рыбы, технику нарезки готовой рыбы в горячем и холодном виде, правила порционирования рыбных блюд</p>	<p>приготовления простых и основных блюд из рыбы, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления простых и основных блюд из рыбы, хранения простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>
---------------	--	---	---

ПК.7.6	<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из мяса, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из мяса, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из мяса, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>	<p>ассортимент простых и основных блюд из мяса, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из мяса, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из мяса, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из мяса, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из мяса, технологию приготовления простых и основных блюд из мяса, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из мяса, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из мяса, варианты оформления простых и основных блюд из мяса, температуру подачи простых и основных блюд из мяса, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из мяса, технику нарезки готового мяса в горячем и холодном виде, правила порционирования мясных блюд</p>	<p>приготовления простых и основных блюд из мяса, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления простых и основных блюд из мяса, хранения простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>
--------	--	--	---

ПК.7.7	<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из домашней птицы, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из домашней птицы, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из домашней птицы, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>	<p>ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из домашней птицы, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из домашней птицы, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, технологию приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из домашней птицы, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из домашней птицы, варианты оформления простых и основных блюд из домашней птицы, температуру подачи простых и основных блюд из домашней птицы, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из домашней птицы, технику нарезки готовой домашней птицы в горячем и холодном виде, правила порционирования птицы</p>	<p>приготовление простых и основных блюд из домашней птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления простых и основных блюд из домашней птицы, хранения простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>
--------	--	---	---

ПК.7.8	<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из яиц, творога, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из яиц, творога, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из яиц, творога, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>	<p>ассортимент простых и основных блюд из яиц, творога, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из яиц, творога, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из яиц, творога, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, технологии приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из яиц, творога, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из яиц, творога, варианты оформления простых и основных блюд из яиц, творога, температуру подачи простых и основных блюд из яиц, творога, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из яиц, творога</p>	<p>приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления простых и основных блюд из яиц, творога, хранения простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>
--------	--	--	---

ПК.7.9	<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим, оборудованием при приготовлении простых и основных холодных блюд и закусок, выбирать температурный режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных холодных блюд и закусок, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>	<p>ассортимент простых и основных холодных блюд и закусок, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, основные критерии оценки качества готовых простых и основных холодных блюд и закусок, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных холодных блюд и закусок, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, технологию приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных холодных блюд и закусок, методы сервировки и подачи простых и основных холодных блюд и закусок, варианты оформления простых и основных холодных блюд и закусок, температуру подачи простых и основных холодных блюд и закусок, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных холодных блюд и закусок</p>	<p>приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления простых и основных холодных блюд и закусок, хранения простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</p>
--------	---	---	--

ПК.7.10	<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности</p>	<p>ассортимент простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, основные критерии оценки качества простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, технологию приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, методы сервировки и подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, варианты оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, температуру подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков</p>	<p>приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности</p>
---------	---	---	---

ПК.7.11	<p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мучных блюд и хлебобулочных изделий, выбирать температурный режим при подаче и хранении мучных блюд и хлебобулочных изделий, оценивать качество и безопасность готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании мучных блюд и хлебобулочных изделий</p>	<p>ассортимент мучных блюд и хлебобулочных изделий, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, основные критерии оценки качества мучных блюд и хлебобулочных изделий, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных мучных блюд и хлебобулочных изделий, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, технологию приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд и хлебобулочных изделий, методы сервировки и подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий, варианты оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий, температуру подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий, требования к безопасности приготовления и хранения готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий</p>	<p>приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий, холодных и горячих напитков, хранения мучных блюд и хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности</p>
---------	--	--	---

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	278	122
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	6	0
Практика, в т.ч.:	360	360
учебная	144	144
производственная	216	216
Промежуточная аттестация	18	0
Всего	662	604

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1 ПК.7.2 ПК.7.3 ПК.7.4 ПК.7.5 ПК.7.6 ПК.7.7 ПК.7.8 ПК.7.9 ПК.7.10 ПК.7.11	Раздел 1. Приготовление простой и основной кулинарной продукции	284	122	284	278		6		

ОК 01	Учебная практика	144	144						
ОК 02									
ОК 03									
ОК 04									
ОК 05									
ОК 06									
ОК 07									
ОК 08									
ОК 09									
ПК.7.1									
ПК.7.2									
ПК.7.3									
ПК.7.4									
ПК.7.5									
ПК.7.6									
ПК.7.7									
ПК.7.8									
ПК.7.9									
ПК.7.10									
ПК.7.11									
ОК 01	Производственная практика	216	216						
ОК 02									
ОК 03									
ОК 04									
ОК 05									
ОК 06									
ОК 07									
ОК 08									
ОК 09									
ПК.7.1									
ПК.7.2									
ПК.7.3									
ПК.7.4									
ПК.7.5									
ПК.7.6									
ПК.7.7									
ПК.7.8									
ПК.7.9									
ПК.7.10									
ПК.7.11									
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего	650	482		278	0	6	144	216

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Приготовление простой и основной кулинарной продукции (284 ч)		180/122	
МДК.07.01 Приготовление простой и основной кулинарной продукции		180/122	
Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы. Тема 1.1 Ассортимент и основные характеристики традиционных видов овощей.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
	Методы обработки традиционных видов овощей: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи. Виды обработанных овощей в соответствии с методами обработки и типом овощей и грибов: мытые в кожуре клубни картофеля и корнеплоды (морковь, сельдерей и свекла); мытые и очищенные от кожуры клубни картофеля и корнеплодов (морковь, сельдерей и свекла). Виды и способы нарезки и формовки картофеля и корнеплодов для последующего приготовления блюд. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке картофеля и корнеплодов. Правила хранения подготовленных овощей в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.2 Подготовка овощных полуфабрикатов промышленного производства к использованию.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
	Виды обработанных овощей в соответствии с методами обработки и типом овощей: мытые и очищенные луковые овощи (зелень лука, репчатый лук, лук порей); мытые и зачищенные капустные овощи (белокочанная капуста, брокколи, кольраби, цветная и брюссельская капуста); белокочанная капуста с удаленной кочерыжкой; мытые и зачищенные соцветия, листья и стебли салатно-шпинатных, пряных и прочих овощей. Виды и способы нарезки и формовки луковых, капустных, салатно-шпинатных и пряных овощей для последующего приготовления блюд. Подготовка овощей для фарширования. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей. Правила хранения подготовленных овощей в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.3 Ассортимент и основные характеристики грибов.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
	Методы обработки грибов. Виды обработанных грибов в соответствии с методами обработки и типом овощей и грибов: мытые и зачищенные грибы (с удалением кожицы со шляпки и без). Виды и способы нарезки и формовки грибов для последующего приготовления блюд. Подготовка грибов для фарширования. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке грибов. Правила хранения подготовленных грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.4 Пр №1 Расчёт массы сырья при обработке овощей	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.	0/2	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
Тема 1.5 Обработка рыбы с костным скелетом.	Содержание	2/0	ОК 01
	Последовательность и правила разделки и обработки рыбы с костным скелетом для приготовления: обработанной рыбы в целом (с разрезанием брюшка и без разрезания) и пластованном виде, филе без кожи, филе с кожей, обработанной мелкой рыбы. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.7.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.6 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для различных способов тепловой обработки: варки основным способом, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, запекания. Виды панировок для полуфабрикатов из рыбы. Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы с костным скелетом и правила хранения рыбы и полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.7 Особенности обработки некоторых видов рыб.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
	Охарактеризовать особенности обработки бесчешуйчатой рыбы. Указать последовательность операции при обработке угря, камбалы и др. видов рыб.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.8 Обработка субпродуктов из рыбы.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
	Последовательность и правила обработки рыбных субпродуктов. Способы минимизации отходов при обработке субпродуктов из рыбы. Условия и сроки хранения субпродуктов из рыбы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.9 Пр №2 Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.	0/2	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
Тема 2.1 Обработка четвертин говядины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.	Содержание	2/0	ОК 01
	Размораживание, обмывание, обсушивание, разделка на отрубы, обвалка отрубов, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание. Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Кулинарное использование частей говядины. Способы минимизации отходов при разделке и обвалке туш говядины. Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов для последующего использования.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.2 Обработка полутуш телятины, баранины и свинины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
	Размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание. Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из телятины, баранины и свинины. Кулинарное использование частей мяса. Способы минимизации отходов при разделке и обвалке туш мяса. Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.3 Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов для жарки.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
	Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для жарки из говядины, телятины, баранины и свинины. Технология приготовления маринадов для мяса. Виды панировок для полуфабрикатов из рубленого мяса, правила панирования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.4 Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов для тушения.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
	Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: из говядины, баранины и свинины.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.5 Обработка мясных субпродуктов для кулинарного использования.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
	Обработка мясных субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них: размораживание, обмывание, вымачивание, маринование, очистка, ошпаривание, жиловка, зачистка, опаливание, измельчение, начинка оболочек, порционирование, панирование, охлаждение, замораживание. Последовательность и правила обработки и приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов: обработанных языка, печени, почек, яичек, рулек, голяшек, легких, очищенных от пленки и панированных мозгов, вымоченных говяжьих почек, сердца, рубца и вымени, зачищенных черев и рубца, обработанных свиных ножек и телячьих хвостов, опаленных пороссячьих ушей. Технология приготовления маринадов для субпродуктов. Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов. Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из рубленых мясных масс.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
	Правила приготовления рубленой и котлетной массы. Сходства и отличия. Измельчение на мясорубке, вымешивание, выбивание массы, формовка изделий из рубленой и котлетной массы. Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов: ромштекса, котлет отбивных, шницеля натурального; полуфабрикатов из рубленой и котлетной масс: бифштекса рубленного, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, люля-кебаб, зраз, фрикаделек. Виды панировок для полуфабрикатов из рубленого мяса, правила панирования. Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов: купат, колбасных изделий, зельца, стейков из печени, фарша для печеночных оладий. Технология приготовления рубленой массы из субпродуктов и мяса для приготовления купат, колбасных изделий и зельца.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.7 Пр №3 Расчёт массы сырья, отходов при обработке мяса.	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке мяса. Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 3.1 Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для варки и жарки.	Содержание	2/0	ОК 01
	Размораживание, промывание, обсушивание, опаливание, удаление голов, шеи и ножек, потрошение, доочистка, заправка в «кармашек», «в одну нитку». Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы: заправленных тушек в «кармашек», в одну и две нитки.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.7.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 3.2 Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы.	Содержание	2/0	
	Методы обработки домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов: разруб на части, нарезка, порционирование, пластование цыплят, маринование, снятие мякоти, зачистка филе, удаление пленки с филе, формование филе. Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы. Отдельных частей домашней птицы, порционных и мелких кусков домашней птицы, мякоти домашней птицы, костей, выделенного филе с косточкой и без косточки, куриного филе с удаленной пленкой; котлет и шницелей из куриного филе. Технология приготовления маринадов для домашней птицы. Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы.	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 3.3 Последовательность и правила приготовления котлетной массы и изделий из нее.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1
	Методы обработки домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов: измельчение мякоти на мясорубке, вымешивание котлетной массы, формовка изделий из котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание. Последовательность и правила приготовления котлетной массы и изделий из нее (купат, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, фрикаделек). Обработка субпродуктов. Последовательность и правила обработки потрохов и пищевых отходов (головки, шейки, лапки, гребешки, крылышки, кожа, печень, желудок, сердце). Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных основных полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 3.4 Пр № 4 Расчёт массы домашней птицы, учитывая кондицию сырья.	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК.7.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Расчёт массы мякоти с кожей и мякоти без кожи. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Самостоятельная работа № 1	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 03 ОК 04
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	ОК 05 ОК 06
	Выполнить презентацию на тему, обозначенную преподавателем: Обработка овощей; Обработка мяса; Обработка птицы; Обработка рыбы.	2/0	ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.2
Раздел 2. Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции. Тема 1.1 Классификация бульонов и отваров, супов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ПК.7.2
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бульонам и отварам. Характеристика приемов приготовления бульонов: обжаривание костей мелкого скота, подпекание овощей, замачивание грибов, варка, доведение до кипения, варка на медленном огне. Технология приготовления бульонов и отваров: бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. Требования к качеству готовых бульонов и отваров. Ассортимент, характеристика основных супов. Технология приготовления гарниров к основным супам. Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: борщей мясных и вегетарианских; борща с грибами; борща с фасолью; борща украинского; борща флотского; борща сибирского. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.2 Технологический процесс приготовления заправочных супов (щей, борщей)	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ПК.7.2
	Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: щей зеленых; щей из квашеной капусты; щей из свежей капусты; щей суточных; щей по-уральски. Борща из свежей капусты с картофелем и без него, борща из квашеной капусты с картофелем и без него, борща флотского, борща сибирского. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи заправочных супов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.3 Технологический процесс приготовления заправочных супов (солянок, рассольников)	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.2
	Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: солянки домашней и сборной мясной. Рассольника ленинградского; рассольника домашнего. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи заправочных супов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.4 Технологический процесс приготовления сладких и молочных супов.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ПК.7.2 ПК.7.9
	Технологический процесс приготовления сладких и молочных супов: супа сладкого из свежих и сушеных овощей. Подготовка продуктов для сладких и молочных супов, правила заваривания крахмала. Ассортимент молочных супов. Правила варки молочных супов. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи рассольников.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.5 Технологический процесс приготовления картофельных и других супов.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.2
	Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: супа овощного из замороженных овощных смесей; супа картофельного с крупой; супа картофельного с бобовыми; супа картофельного с макаронными изделиями; супа полевого; супа крестьянского; супа-харчо; супа-лапши домашней с курицей; супа-лапши домашней грибного; супа фасолевого; супа горохового; супа с макаронными изделиями. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи заправочных супов. Технологический процесс приготовления молочных супов: супа молочного с лапшой; супа молочного с рисом. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи молочных супов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.6 Технологический процесс приготовления холодных супов.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.2
	Правила подготовки продуктов для холодных супов. Технологический процесс приготовления основных холодных супов: борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи. Варианты оформления супов для подачи. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сладких и холодных супов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.7 Пр №1 Расчет массы сырья для приготовления супов.	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК.7.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Расчёт массы сырья для приготовления супов. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Самостоятельная работа №2	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Выполнить презентацию на тему «Разновидности заправочных супов, сходства и отличия»	2/0	

Тема 2.1 Классификация, характеристика горячих соусов.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.3
	Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов, соусным полуфабрикатам и к основным горячим соусам. Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: обжаривание костей, доведение до кипения, варка на медленном огне, уваривание бульонов, подпекание кореньев и лука, пассерование муки с жиром и без жира, смешивание, протираание, процеживание, прогревание.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.3 Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.3
	Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: белого мясного бульона, белого рыбного бульона, грибного отвара, овощного отвара, коричневого мясного бульона, мясного концентрированного бульона фюме, мясного концентрированного бульона гляс, белой мучной пассеровки (жировой и сухой), красной мучной пассеровки (жировой и сухой), соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, соусов из мясного сочка, красного основного соуса, белого основного соуса, соуса красного пикантного (demi-glace), соуса бешамель.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.4 Технология приготовления основных горячих соусов.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.3
	Методы приготовления основных горячих соусов: смешивание, взбивание, варка на медленном огне, процеживание, измельчение, растирание, настаивание, прогревание. Технология приготовления основных горячих соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: соуса белого основного, соуса красного основного, соуса молочного (bechamel), соуса сметанного и их производных. Соусов на сливочном масле: польского и сухарного. Соусов на основе концентратов промышленного производства.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.5 Технология приготовления основных холодных соусов.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.3
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и к основным холодным соусам. Технология приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок для салатов (винегрета, на основе уксуса, растительного масла и горчицы). Методы приготовления основных холодных соусов. Порядок и последовательность введения компонентов при приготовлении основных холодных соусов. Технология приготовления основных холодных соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: маринада овощного, соуса-хрена, сладких соусов на основе фруктового пюре и сока, сиропов, соусов на основе готовых соусов промышленного производства, масляных смесей. Требования к качеству готовых основных холодных соусов, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.6 Пр №2 Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, для приготовления соусов. Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией. Расчёт массы мякоти с кожей и мякоти без кожи. Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 3.1 Технология приготовления простых и основных блюд из отварных овощей.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.4
	Ассортимент простых и основных блюд из овощей. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из овощей. Методы приготовления овощей: бланшированные, варка в воде и молоке, на пару, протирание, смешивание. Технология приготовления простых и основных блюд из отварных овощей: овощей отварных (в кожуре и без); картофельного пюре; свекольного пюре, морковного пюре; картофеля отварного в молоке; капусты брокколи отварной с сыром; Соусы и заправки для блюд из отварных овощей. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из отварных овощей. Варианты оформления простых и основных блюд из овощей для подачи в виде блюда и гарнира. Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров из отварных овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из отварных овощей.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 3.2 Технология приготовления простых и основных блюд из припущенных овощей.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.4
	Методы приготовления овощей: припускание. Технология приготовления простых и основных блюд из припущенных овощей: капусты брюссельской припущенной; капусты цветной припущенной; смеси овощей в молочном соусе.	2/0	
	Температурный и санитарный режим приготовления блюд из припущенных овощей. Варианты оформления простых и основных блюд из овощей для подачи в виде блюда и гарнира. Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров припущенных овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из припущенных овощей.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0		

Тема 3.3 Технология приготовления простых и основных блюд из жареных овощей.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.4
	Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка во фритюре, жарка на гриле и плоской поверхности, протираание, смешивание, формовка, порционирование. Технология приготовления простых и основных блюд из жареных овощей: картофеля жареного из отварного; перца сладкого жаренного; помидоров жареных; баклажанов жареных; кабачков жареных; жареных овощных изделий (котлеты, зразы, шницеля); котлет морковных (картофельных, свекольных) жареных; зраз картофельных; оладий из тыквы; оладий картофельных. Технология приготовления простых и основных блюд из овощей, жареных во фритюре: картофель брусочками, дольки картофеля в панировке, лук кольцами. Технология приготовления простых и основных блюд из овощей жареных на открытом огне: баклажаны, перец, кабачки. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из жареных овощей. Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству блюд и гарниров из жареных овощей.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 3.4 Технология приготовления простых и основных блюд из тушёных овощей.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.4
	Методы приготовления овощей: тушение, запекание, прогревание, протирание, смешивание, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция. Технология приготовления простых и основных блюд из тушёных овощей: капусты (свежей и квашеной) тушеной; свеклы тушеной в сметане; рагу из овощей. Технология приготовления простых и основных блюд из запеченных овощей: помидоров фаршированных; перца фаршированного; кабачков фаршированных; голубцов с мясом; голубцов овощных; голубцов со шпинатом; картофельной запеканки; картофеля, запеченного с сыром; овощей, запеченных под соусом; солянки овощной; запеканки из тыквы. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из овощей. Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству простых и основных блюд и гарниров из овощей	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 3.5 Технология приготовления простых и основных блюд из грибов.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.4
	Ассортимент простых и основных блюд из грибов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из грибов. Технология приготовления простых и основных блюд из грибов: грибы жареные с картофелем; лисички жареные, грибы жареные в панировке; грибы тушёные в сметанном соусе; жульен из грибов; грибы, запеченные с сыром. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из грибов Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству блюд и гарниров из грибов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 4.1 Технология приготовления каш и простых гарниров из круп.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ПК.7.4
	Виды каш, основных блюд и гарниров из круп. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из круп. Правила приготовления каш и гарниров из круп: нормы жидкости для приготовления разных видов каш. Методы приготовления риса: варка в воде с откидыванием и без, варка на пару, припускание. Технология приготовления каш и простых гарниров из круп в соответствии с методами приготовления и типом крупы и питания: рассыпчатых каш из риса, гречневой, пшеничной и манной крупы; вязких каш на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, кукурузной и дробленой гречневой крупы; жидких каш на воде и молоке из манной и ячневой крупы, овсяных хлопьев; риса отварного с откидыванием, риса отварного без откидывания; риса парового; смеси из разных видов риса, отварной в воде и на пару; риса жареного. Температура подачи блюд и гарниров из круп.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 4.2 Технология приготовления основных блюд и гарниров из каш.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.4
	Технология приготовления основных блюд и гарниров из каш: запеканок и пудингов из различных круп (паровых и запеченных), крупеников, крупяных котлет и биточков из различных круп, клецок, начинок из круп, плова овощного; плова сладкого с сухофруктами. Методы приготовления основных блюд и гарниров из круп: смешивание ингредиентов, формовка, панирование, разделка массы, варка в воде и на пару, жарка основным способом, заваривание, запекание, порционирование. Варианты оформления простых и основных блюд из круп для подачи в виде основного блюда и гарнира. Температура подачи простых и основных блюд и гарниров из круп. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных блюд из круп, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 4.3 Технология приготовления блюд из бобовых.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.4
	Подготовка бобовых к использованию. Ассортимент основных блюд и гарниров из бобовых. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам бобовых. Методы приготовления бобовых: варка в воде и молоке, варка на пару, тушение, паровая конвекция, протирание, смешивание, прогревание, порционирование. Технология приготовления блюд из бобовых в соответствии с методами приготовления, типом бобовых: чечевицы отварной на пару; фасоли тушеной; гороха с копченостями в соусе; пюре из чечевицы; стручковой фасоли с орехами и соусом. Варианты оформления простых и основных блюд из бобовых для подачи в виде основного блюда и гарнира. Температура подачи простых и основных блюд и гарниров из бобовых. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных блюд из бобовых, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 4.4 Технология приготовления основных блюд из макаронных изделий.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.4
	Ассортимент основных блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из макаронных изделий. Способы приготовления макаронных изделий: варка сливным и несливным способами, нормы жидкости и макаронных изделий. Технология приготовления основных блюд из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления, видом макаронных изделий и типом питания: макарон отварных с грибами; макарон отварных с овощами; макаронника; лапшевника. Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из макаронных изделий. Варианты оформления простых и основных блюд из макаронных изделий для подачи в виде основного блюда и гарнира. Температура подачи простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд и гарниров из макаронных изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 4.5 Пр № 3 Расчет массы сырья для приготовления блюд и гарниров.	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 5.1 Технология приготовления рыбы отварной и припущенной.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.5
	Ассортимент простых и основных блюд из рыбы. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки для создания гармоничных блюд. Температурный и санитарный режимы приготовления простых и основных горячих блюд из рыбы. Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: варка основным способом, варка на пару, припускание. Технология приготовления рыбы отварной и припущенной: судака отварного; филе трески припущенного; рыбы, припущенной в воде/бульоне с огуречным рассолом. Варианты оформления и подачи простых и основных блюд из рыбы. Температура подачи блюд из рыбы. Требования к качеству блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 5.2 Технология приготовления рыбы жареной.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.5
	Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы. Жарка основным способом и в замкнутом пространстве, доведение до готовности в жарочном шкафу. Технология приготовления рыбы жареной. Варианты оформления и подачи блюд из рыбы жареной. Температура подачи блюд из жареной рыбы. Требования к качеству блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 5.3 Технология приготовления рыбы жареной во фритюре.	Содержание	2/0	ОК 01
	Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: жарка в кляре. Технология приготовления рыбы, жареной во фритюре порционными кусками. Варианты оформления и подачи блюд из рыбы, жаренной во фритюре. Температура подачи блюд из рыбы, жаренной во фритюре. Требования к качеству блюд.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.5
Тема 5.4 Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы тушеной.	Содержание	2/0	ОК 01
	Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: обжаривание, тушение в жидкости и соусе. Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы тушеной. Варианты оформления и подачи блюд из рыбы тушеной. Температура подачи блюд из рыбы тушеной. Требования к качеству блюд.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.5
Тема 5.5 Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы запечённой.	Содержание	2/0	ОК 01
	Технология приготовления рыбы запеченной: рыбы, запеченной с картофелем по-русски; рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде. Варианты оформления и подачи блюд из рыбы запеченной. Температура подачи блюд из рыбы запеченной. Требования к качеству блюд.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.5

Тема 5.6 Технология приготовления простых и основных блюд из рубленой рыбы.	Содержание	2/0	ОК 01
	Технология приготовления рубленой и котлетной массы из рыбы. Технология приготовления простых и основных блюд из рубленой рыбы: шницель рыбный, тельное из рыбы, зразы; котлеты и биточки рыбные; тефтели рыбные. Варианты оформления и подачи блюд из рубленой рыбы. Температура блюд из рубленой рыбы. Требования к качеству блюд.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.5
Тема 5.7 Пр № 4 Расчет массы сырья для приготовления блюд из рыбы.	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из рыбы (включая гарнир и соус). Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции рыбного сырья.	0/2	ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 09 ПК.7.6

Тема 6.1 Технология приготовления отварных блюд из мяса и мясных продуктов.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.6
	Ассортимент простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов. Правила выбора мясных полуфабрикатов и мясных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению отварных блюд из мяса и мясных продуктов. Методы приготовления отварного мяса: варка основным способом. Правила варки мяса для горячих блюд, порционирование. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса и мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных отварных и припущенных блюд из мяса и мясных продуктов. Гарниры и соусы к отварным блюдам из мяса и мясных продуктов. Температура подачи блюд отварного мяса и мясных продуктов. Требования к качеству блюд из мяса отварного мяса и мясных продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 6.2 Ассортимент простых и основных блюд из жареного мяса и мясных продуктов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.6
	Ассортимент простых и основных блюд из жареного мяса и мясных продуктов. Методы приготовления мяса, мясных продуктов: жарка основным способом, жарка в жарочном шкафу, жарка на гриле и плоской поверхности, жарка на открытом огне, доведение до готовности в жарочном шкафу, порционирование.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 6.3 Технология приготовления жареных блюд из мяса и мясных продуктов.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.6
	Технология приготовления жареных блюд из мяса и мясных продуктов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из различных видов мяса. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса и мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных жареных блюд из мяса и мясных продуктов и соответствия стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Гарниры и соусы к блюдам из жареного мяса и мясных продуктов. Технология приготовления густых подлив из мясного сочка. Правила порционирования мяса, варианты оформления жареных блюд из мяса и мясных продуктов. Температура подачи жареных блюд из мяса.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 6.4 Технология приготовления тушёных блюд из мяса.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.6
	Ассортимент простых и основных блюд из тушёного мяса. Методы приготовления тушёного мяса: тушение с гарниром и без, порционирование. Технология приготовления тушёных блюд из мяса: крупнокусковых порционных, мелкокусковых. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных тушёных блюд из мяса и соответствия стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Гарниры и соусы к блюдам из тушёного мяса. Правила порционирования мяса, варианты оформления тушёных блюд из мяса. Температура подачи тушёных блюд из мяса. Требования к качеству блюд из тушёного мяса.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 6.5 Технология приготовления запеченных блюд из мяса.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.6
	Ассортимент простых и основных блюд из запеченного мяса и мясных продуктов. Методы приготовления блюд из запеченного мяса: запекание, порционирование. Технология приготовления запеченных блюд из мяса. Температурный режим запекания блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных запечённых блюд из мяса и соответствия стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Гарниры и соусы к блюдам из запечённого мяса. Правила порционирования мяса, варианты оформления запечённых блюд из мяса. Температура подачи запечённых блюд из мяса. Требования к качеству блюд из запечённого мяса.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 6.6 Технология приготовления блюд из рубленых мясных масс.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.6
	Ассортимент простых и основных блюд из рубленых мясных масс. Технология приготовления блюд из рубленых мясных масс: бифштекса рубленного; щницеля натурального рубленого; люля-кебаба; изделий из котлетной массы (котлеты жареные, биточки паровые, зразы жареные, тефтели тушеные, биточки, запеченные по-казацки). Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленного мяса и соответствия простых и основных блюд из мяса стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Гарниры и соусы к блюдам из рубленых масс мяса. Варианты оформления блюд из рубленых масс мяса. Температура подачи блюд. Требования к качеству блюд из рубленых мясных масс.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 6.7 Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.6
	Ассортимент простых и основных блюд из мясных субпродуктов. Методы приготовления блюд из мясных субпродуктов. Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов: отварных, жареных, тушеных – языка отварного; языка жареного из отварного; рагу из языка; мозгов отварных; мозгов, жаренных в сухарях; вымени отварного; вымени тушеного в соусе; ножек свиных отварных; почек томленных в сливках; солянки с почками; почек по-русски; почек жареных с овощами; печени жареной; сердца жареного; печени тушеной в соусе; печени по-строгановски. Гарниры и соусы к блюдам из мясных субпродуктов. Варианты оформления блюд из мясных субпродуктов. Температура подачи блюд. Требования к качеству блюд из мясных субпродуктов. Требования к безопасности хранения блюд из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 6.8 Пр № 5 Расчет массы сырья для приготовления блюд из мяса.	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов (включая гарнир и соус). Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции мяса и мясных субпродуктов.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 7.1 Технология приготовления простых и основных блюд из отварной домашней птицы и кролика.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.7
	Ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы. Правила выбора домашней птицы и кролика и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества для соответствия технологическим требованиям к простым и основным блюдам из домашней птицы. Методы приготовления домашней птицы и кролика: варка основным способом, порционирование. Температурный режим и правила приготовления разных видов домашней птицы. Гарниры и соусы к блюдам из отварной домашней птицы, кролика. Варианты оформления блюд из домашней птицы, кролика. Температура подачи блюд и закусок из отварной домашней птицы, кролика. Требования к качеству блюд из отварной домашней птицы, кролика. Температурный режим и безопасность хранения блюд из домашней птицы, кролика, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 7.2 Технология приготовления простых и основных блюд из припущенной домашней птицы.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.7
	Методы приготовления домашней птицы: припускание. Технология приготовления простых и основных блюд из припущенной домашней птицы: цыплят припущенных; филе куриного парового. Гарниры и соусы к блюдам из припущенной домашней птицы. Варианты оформления блюд из домашней птицы. Температура подачи блюд и закусок из припущенной домашней птицы. Требования к качеству блюд из припущенной домашней птицы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 7.3 Технология приготовления простых и основных блюд из жареной домашней птицы.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.7
	Методы приготовления домашней птицы: жарка основным способом, жарка во фритюре, жарка на гриле, жарка под прессом, жарка на открытом огне, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу, порционирование. Ассортимент блюд из жареной домашней птицы: цыплята-табака; жареная утиная грудка; котлета по-киевски; шницель столичный; шашлык из курицы. Гарниры и соусы к блюдам из жареной домашней птицы. Варианты оформления блюд из жареной домашней птицы. Температура подачи блюд и закусок из жареной домашней птицы. Требования к качеству блюд из жареной домашней птицы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 7.4 Технология приготовления простых и основных блюд из тушёной домашней птицы.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.7
	Методы приготовления домашней птицы: тушение с гарниром и без. Технология приготовления простых и основных блюд из тушёной домашней птицы: чахохбили из кур, плов, рагу из кур. Гарниры и соусы к блюдам из тушёной домашней птицы. Варианты оформления блюд из тушёной домашней птицы. Температура подачи блюд и закусок из тушёной домашней птицы. Требования к качеству готовых блюд из тушёной домашней птицы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 7.5 Технология приготовления простых и основных блюд из рубленых масс домашней птицы.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.7
	Технология приготовления котлетной и кнельной масс. Ассортимент блюд из котлетной и кнельной массы. Технология приготовления простых и основных блюд из рубленых масс домашней птицы: котлет рубленых из кур. Определение готовности и качества изделий из рубленых масс домашней птицы. Гарниры и соусы к блюдам из рубленых масс домашней птицы. Варианты оформления блюд из рубленых масс домашней птицы. Температура подачи блюд и закусок из рубленых масс домашней птицы. Требования к качеству готовых блюд из рубленых масс домашней птицы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 7.6 Пр №6 Расчет массы сырья для приготовления блюд из птицы с учетом вида птицы и кондиции.	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК.7.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из птицы с учетом вида птицы и кондиции (включая гарнир и соус). Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции птицы.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Самостоятельная работа №3	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовить презентацию на одну из тем: Приготовление горячих блюд из рыбы/ мяса / птицы	2/0	

Тема 8.1 Технология приготовления простых и основных отварных блюд из яиц.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.8
	Ассортимент простых и основных блюд из яиц. Методы и технология приготовления простых и основных блюд из яиц: варка яиц в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую), варка яиц без скорлупы, варка на пару в форме, жарка основным способом при непрерывном помешивании, жарка на сковороде, взбивание, смешивание, запекание в форме, фарширование, порционирование. Технология приготовления простых и основных жареных блюд из яиц: яичницы-глазуньи натуральной; яичницы-глазуньи с ветчиной; яичницы-глазуньи с грибами; яичницы-глазуньи с помидорами; яичницы-глазуньи с луком; омлета, жаренного на сковороде натурального; омлета, жаренного на сковороде с мясными продуктами; омлета фаршированного. Технология приготовления простых и основных запечённых блюд из яиц: драчены; блюд из яиц запеченных (омлеты). Технология приготовления начинок к яичным кашкам и омлетам. Органолептические способы определения степени готовности и качества простых и основных горячих блюд из яиц.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 8.2 Технология приготовления основных блюд из творога.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.8
	Ассортимент простых и основных блюд из творога. Методы приготовления основных холодных и горячих блюд из творога: протираание, отпрессовывание, смешивание, варка в воде, варка на пару, жарка изделий из творога основным способом и во фритюре, запекание, порционирование. Технология приготовления основных холодных блюд из творога в соответствии с методами приготовления: творог со сливками; творог с молоком; творожная масса с наполнителями. Технология приготовления основных горячих блюд из творога в соответствии с методами приготовления и видом творога: сырников из творога; сырников из творога и моркови; вареников ленивых; пудинга парового; пудинга запеченного; запеканки из творога; шариков из творога, жареных во фритюре. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных и горячих блюд из творога.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 8.3 Пр № 7 Расчет массы нетто яйца для приготовления блюд.	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Расчет массы нетто яйца для приготовления блюд с учетом массы яйца в скорлупе. Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Лабораторная работа № 1. Приготовление основных заправочных супов.	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.2
Лабораторная работа № 2. Приготовление основных заправочных супов.	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.2
Лабораторная работа № 3. Приготовление сладких супов и гарниров к ним.	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.4

Лабораторная работа № 4. Приготовление простых и основных блюд из отварных, припущенных и тушёных овощей.	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.4
Лабораторная работа № 5. Приготовление простых и основных блюд из жареных и запечённых овощей	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.4
Лабораторная работа № 6. Приготовление простых и основных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.5

Лабораторная работа № 7. Приготовление простых и основных блюд из отварной и припущенной рыбы.	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.5
Лабораторная работа № 8. Приготовление простых и основных блюд из жареной, запеченной и рубленой рыбы.	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.6
Лабораторная работа № 9. Приготовление простых и основных отварных и жареных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов.	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.6

Лабораторная работа № 10. Приготовление простых и основных тушеных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов.	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.6
Лабораторная работа № 11. Приготовление простых и основных запеченных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов.	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.7
Лабораторная работа № 12. Приготовление простых и основных блюд из отварной, жареной птицы.	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.7

Лабораторная работа № 13. Приготовление простых и основных блюд из тушеной птицы и котлетной массы птицы.	Содержание	0/4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Лабораторная работа № 14. Приготовление основных блюд из отварных, жареных и запечённых яиц и творога.	Содержание	0/4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Консультация	Содержание	6/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.9
	Консультация	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Раздел 3. Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции. Тема 1.1 Технология приготовления простых и основных холодных закусок, и блюд из овощей, яиц и сыра.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.9
	Классификация простых и основных холодных закусок, и блюд. Ассортимент открытых и закрытых бутербродов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бутербродам. Технология приготовления холодных и горячих бутербродов: Требования к качеству готовых бутербродов. Ассортимент салатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам. Методы приготовления салатов. Температура подачи салатов. Ассортимент основных холодных закусок и блюд из овощей, яиц и сыра. Технология приготовления простых и основных холодных закусок, и блюд из овощей, яиц и сыра: очистка, нарезка вручную, измельчение, квашение, маринование, фарширование, взбивание, смешивание, охлаждение, порционирование. Подготовка сыра: зачистка, нарезка (вручную и на слайсере), порционирование.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.2 Ассортимент основных холодных рыбных блюд.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.9
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями основным холодным рыбным закускам и блюдам. Подготовка рыбных гастрономических продуктов для приготовления гастрономических продуктов порциями. Технология приготовления простых и основных холодных закусок из рыбы, рыбных продуктов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов. Методы приготовления простых и основных холодных рыбных блюд. Технология приготовления простых и основных холодных рыбных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта. Варианты оформления холодных рыбных закусок и блюд. Температура подачи холодных рыбных закусок и блюд. Требования к качеству готовых холодных рыбных закусок и блюд. Требования к безопасности хранения готовых холодных рыбных закусок и блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.3 Ассортимент холодных мясных закусок и блюд.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.9
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным мясным закускам и блюдам. Подготовка мясных гастрономических продуктов для мясного ассорти: зачистка, нарезка (вручную и на слайсере), порционирование. Способы и виды нарезки гастрономических продуктов. Приемы приготовления простых и основных холодных мясных блюд: охлаждение, очистка, нарезка, заливание желе, варка, порционирование. Технология приготовления простых и основных холодных закусок. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных мясных закусок и блюд. Подходящие гарниры, заправки и соусы для холодных мясных закусок и блюд. Варианты оформления холодных мясных закусок и блюд. Температура подачи холодных мясных закусок и блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.4 Пр №1 Расчёт сырьё с учётом вида и кондиции сырьё.	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.9
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Расчёт сырьё, определение количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырьё. Работа с НДС.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.5 Пр №2 Расчёт сырья с учётом взаимозаменяемости сырья.	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Расчёт сырья, определение количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НД.	0/2	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04
Тема 1.6 Пр №3 Определение количества порций холодных блюд и закусок.	Содержание	0/2	ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 06
	Расчёт сырья, определение количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НД.	0/2	ОК 07
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 08
Лабораторная работа № 1. Приготовление бутербродов, простых и основных блюд и закусок из овощей и яиц.	Содержание	0/4	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ПК.7.9
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	ОК 01
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 02

Лабораторная работа № 2. Приготовление простых и основных блюд и закусок из рыбы и мяса.	Содержание	0/4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.10
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Раздел 4. Приготовление простых и основных десертов, холодных и горячих напитков. Тема 1.1 Ассортимент простых и основных холодных десертов.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.10
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным холодным десертам. Приемы приготовления простых и основных холодных и горячих сладких блюд: нарезка, нанизывание на шпажки, бланширование, варка в сахарном сиропе, заливка сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирание, подготовка крахмала, жарка во фритюре, запекание, порционирование. Приемы приготовления простых и основных холодных десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка фруктов, запекание в фольге, прогревание ягод, протирание в пюре, варка пюре, смешивание, взбивание, смешивание с одновременным взбиванием, замачивание желатина и агар-агара, желирование, порционирование, охлаждение, варка на водяной бане.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.2 Технология приготовления простых и основных холодных десертов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.10
	Технология приготовления простых и основных холодных десертов: фруктового ассорти с шоколадным соусом; фруктового салата с взбитыми сливками; киселя густого клюквенного; желе апельсинового со свежими фруктами; слоеного малинового желе с взбитыми сливками; мусса ягодного; груш с ванильным муссом; мусса клюквенного с печеным яблоком; мусса двухслойного (яблоко/персик); самбука яблочного; самбука из абрикосового пюре с консервированным персиком; крема сметанного. Требования к качеству и хранению холодных десертов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.3 Варианты оформления холодных десертов для подачи.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.10
	Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления холодных десертов для подачи. Температура подачи холодных десертов. Требования к качеству готовых десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных холодных десертов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.4 Ассортимент простых и основных горячих десертов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.10
	Ассортимент простых и основных горячих десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным горячим десертам. Приемы приготовления простых и основных горячих десертов: прогревание, жарка основным способом, жарка на гриле, запекание, варка на водяной бане, порционирование в формы, варка на пару, выпекание, запекание, обмакивание.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.5 Технология приготовления простых и основных горячих десертов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.10
	Технология приготовления простых и основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок, запеченных по-киевски, гренок с фруктами, яблок-гриль на тостах с корицей, запеченных фруктов с соусом, пудинга творожного парового глазированного, пудинга яблочного запеченного с миндалем, пудинга фруктового парового, пудинга рисового парового с соусом, гурьевской каши. Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих десертов. Варианты оформления горячих десертов для подачи. Температура подачи горячих десертов. Требования к качеству готовых десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных горячих десертов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.6 Пр № 1 Расчет массы сырья для приготовления десертов	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Расчёт сырья, определение количества порций десертов с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НДС.	0/2	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04
Тема 2.1 Ассортимент простых и основных горячих напитков	Содержание	2/0	ОК 05
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к горячим напиткам. Приемы приготовления простых горячих напитков: заваривание, доведение до кипения, процеживание, смешивание, порционирование. Температура подачи простых и основных горячих напитков. Требования к качеству. Варианты оформления простых и основных горячих напитков для подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных горячих напитков.	2/0	ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 07
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 08
Тема 2.2 Ассортимент простых и основных холодных напитков	Содержание	2/0	ОК 09
	Ассортимент простых и основных холодных напитков. Приемы приготовления основных холодных напитков: отжимание соков, проваривание плодов и мезги, настаивание, процеживание, обжаривание хлеба в печи, варка настоев, замачивание, смешивание, охлаждение, порционирование.	2/0	ПК.7.10
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 01
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 02

Тема 2.3 Технология приготовления основных холодных напитков	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.10
	Технология приготовления основных холодных напитков: морсов из сочных ягод; лимонного/апельсинового напитка; напитка из ревеня; напитка из плодов шиповника; сбитней; хлебного кваса; фруктового кваса; напитка «Петровского»; холодного апельсинового/лимонного чая; горячего лимонного/малинового пунша. Температура подачи простых и основных холодных напитков Требования к качеству. Варианты оформления простых и основных холодных напитков для подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных холодных напитков, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.4 Технология приготовления основных горячих напитков	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.10
	Технология приготовления основных горячих напитков: горячего пунша с пряностями; горячего пунша с молоком; глинтвейна. чая с сахаром, чая с лимоном, чая с молоком; кофе черного с сахаром, кофе с молоком, кофе из консервов «Кофе натуральный со сгущенным молоком», кофейного напитка, какао с молоком. Органолептические способы определения степени готовности простых горячих напитков. Температура подачи простых и основных горячих напитков. Требования к качеству.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.5 Варианты оформления холодных и горячих напитков	Содержание	2/0	ОК 01
	Варианты оформления простых и основных горячих и холодных напитков для подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных горячих напитков, предназначенных для последующего использования.	2/0	ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.10
Лабораторная работа № 1. Приготовления простых и основных холодных десертов	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.10
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Лабораторная работа № 2. Приготовления простых и основных горячих десертов	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.11
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Раздел 5. Приготовление простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Тема 1.1 Ассортимент простых и основных мучных блюд.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.11
	Правила подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов мучным блюдам. Приемы приготовления основных мучных блюд: замешивание теста, раскатывание теста, разделка, формовка, раскатывание, нарезка, охлаждение, замораживание, варка в воде, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, запекание, порционирование. Технология приготовления простых и основных мучных блюд: пельменей с различными фаршами (полуфабрикат), пельменей жареных; пельменей запеченных; вареников с различными начинками (полуфабрикат), вареников запеченных; технология приготовления лапши домашней; клецок мучных отварных. Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд. Температура подачи основных мучных блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.2 Технология приготовления простых и основных мучных блюд.	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.11
	Технология приготовления простых и основных мучных блюд: блинов пшеничных; блинов скороспелых; блинов фаршированных; блинчиков фаршированных; оладий с наполнителями; чебуреков (полуфабрикат); хвороста (полуфабрикат); теста кляр. Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд. Температура подачи основных мучных блюд. Варианты оформления простых и основных мучных блюд для подачи. Требования к безопасности хранения простых и основных мучных блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.1 Ассортимент простых и основных хлебобулочных изделий.	Содержание	2/0	ОК 01
	Правила подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним: муки, яиц, дрожжей. Приемы приготовления простых и основных хлебобулочных изделий, и хлеба: смешивание, замешивание опары, замешивание теста, разделка, порционирование теста, формовка (ручная и машинная), расстойка, выпечка изделий на листах и в формах.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.7.11
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.2 Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий	Содержание	2/0	ОК 01
	Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий в соответствии с видом теста: булочек в ассортименте, кренделей, плюшек, рогаликов с начинкой, булочек с маком, рулетов со сладкой начинкой, венка из рулета с надрезами, формовой булки из рулета, формовой булки с миндалем. Режим выпечки основных хлебобулочных изделий (время, температура, влажность). Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству хлебобулочных изделий.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.7.11
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.3 Процессы, происходящие при приготовлении хлебобулочных изделий	Содержание	2/0	ОК 01
	Влияние влажности муки на качество изделий. Набухание клейковины. Декстринизация и клейстеризация крахмала. Карамелизация сахаров, меланоидинообразование.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 07 ОК 08
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 09 ПК.7.11

Тема 2.4 Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.11
	Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: пирогов со сладкой начинкой, пампушек, кексов дрожжевых, ромовой бабы, куличей. Режим выпечки основных хлебобулочных изделий (время, температура, влажность). Технология приготовления фаршей и начинок для мучных изделий. Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству хлебобулочных изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.5 Приемы приготовления бисквитного и песочного полуфабрикатов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.11
	Смешивание, подогревание, взбивание, замешивание теста, прослаивание теста, раскатка, формовка, охлаждение теста. Температурный режим и правила приготовления бисквитного и песочного полуфабриката (сладкого и соленого).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.6 Технология приготовления бисквитного и песочного полуфабрикатов	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.11
	Технология приготовления полуфабрикатов для основных мучных кондитерских изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: бисквитного полуфабриката, песочного полуфабриката (сладкого и соленого). Требования к безопасности хранения простых и основных мучных кондитерских полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.7 Приемы приготовления полуфабрикатов для сдобного пресного и заварного теста.	Содержание	2/0	ОК 01
	Смешивание, замешивание теста, заваривание муки, раскатка, формовка, отсаживание из кондитерского мешка, охлаждение теста. Температурный режим и правила приготовления сдобного пресного и заварного теста.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 08
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 09 ПК.7.11
Тема 2.8 Технология приготовления полуфабрикатов для сдобного пресного и заварного теста.	Содержание	2/0	ОК 01
	Технология приготовления полуфабрикатов для основных мучных кондитерских изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: сдобного пресного и заварного теста. Требования к безопасности хранения простых и основных мучных кондитерских полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.7.11
Тема 2.9 Пр № 1 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста.	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Расчёт сырья, определение количества порций десертов с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НДС.	0/2	ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 09 ПК.7.11

Тема 2.10 Пр № 2 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста.	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Расчёт сырья, определение количества порций десертов с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НДС.	0/2	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04
Тема 2.11 Пр №3 Расчет сырья для приготовления блюд из бездрожжевого теста.	Содержание	0/2	ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 06
	Расчёт сырья, определение количества порций мучных блюд с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НДС.	0/2	ОК 07
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 08
Тема 2.12 Пр №4 Расчет сырья для приготовления начинок и фаршей для изделий из теста.	Содержание	0/2	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ПК.7.11
	Расчёт сырья с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НДС.	0/2	ОК 01
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 02

Лабораторная работа № 1. Приготовление простых и основных мучных блюд	Содержание	0/4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.11
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Лабораторная работа № 2. Приготовление изделий из безопасного дрожжевого теста	Содержание	0/4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.11
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Лабораторная работа № 3. Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста.	Содержание	0/4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Консультации	Содержание	6/0	
	Консультации	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Экзамен	Содержание	6/0	
	Экзамен	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Учебная практика

Виды работ:

1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами. 2. Организация и проведение обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. 3. Организация подготовки сырья для приготовления холодных/горячих супов разнообразного ассортимента: -приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента; -приготовление и оформление блюд с применением инновационных технологий. 4. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: бульонов, пассерование муки с жиром и без жира, протираание, процеживание, прогревание. 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; отработка различных способов сервировки, подачи простых блюд и гарниров. 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий. 7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий. 8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий. 9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий. 10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы, яиц, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий. 11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных/горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий. 12. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных блюд и хлебобулочных изделий с применением инновационных технологий.

<p>Производственная практика Виды работ: 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами. 2. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, согласно меню предприятия. 3. Готовить основные горячие и холодные супы, согласно меню предприятия. 4. Готовить основные горячие и холодные соусы, согласно меню предприятия. 5. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, согласно меню предприятия. 6. Готовить простые и основные блюда из рыбы, согласно меню предприятия. 7. Готовить простые и основные блюда из мяса, согласно меню предприятия. 8. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы, согласно меню предприятия. 9. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога, согласно меню предприятия. 10. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски, согласно меню предприятия. 11. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки, согласно меню предприятия. 12. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия, согласно меню предприятия.</p>		
<p>Рекомендуемая форма промежуточной аттестации -</p>		
<p>Всего:</p>	<p>180/122</p>	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Учебная кухня ресторана, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585111>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584861>

7. 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.

8. Сборник технологических нормативов. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва - 2022г

9. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная

платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587378>

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 01.01.2015 - М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585111>
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584861>
7. 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.
8. Сборник технологических нормативов. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва - 2022г
9. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587378>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
------------	---	--------------------------------

ПК.7.1	1. Правильное выполнение технологического процесса обработки традиционных видов овощей и грибов. 2. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для простых и основных блюд. 4. Правильное оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. 5. Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. 6. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы 7. Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 8. Правильная оценка качества полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы. 9. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями.	
ПК.7.2	1. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления супов. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных супов. 4. Правильная организация рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием. 5. Правильная оценка качества супов органолептическим способом. 6. Правильный выбор температурного режима, приготовления и безопасного хранения основных супов.	
ПК.7.3	1. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления соусов. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных соусов. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения соусов. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления соусов в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества соусов органолептическим способом. 7. Правильное использование полуфабрикатов для соусов промышленной выработки	
ПК.7.4	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 7. Правильный подбор соусов к блюдам из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 8. Правильное оформление и подготовка блюда и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий к подаче.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и лабораторных занятий
ПК.7.5 ПК.7.6 ПК.7.7	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в т.ч. в условиях производства. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. 7. Правильный подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы. 8. Правильное оформление и подготовка горячих блюд из рыбы, мяса, птицы к подаче.	Заданий по учебной и производственной практикам Экспертное наблюдение и оценка выполнения:
ПК.7.8	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из яиц, творога в т.ч. в условиях производства. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из яиц, творога. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из яиц, творога, в т.ч. в условиях производства. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога. 6. Правильная оценка качества горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом. 7. Правильное оформление и подготовка к подаче горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога.	практических заданий на экзамене по МДК Выполнения заданий демонстрационного экзамена по модулю
ПК.7.9	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд в т.ч. в условиях производства. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд, в т.ч. в условиях производства. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд. 6. Правильная оценка качества открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом. 7. Правильное оформление и подготовка к подаче открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд	Экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практикам Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ПК.7.10	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков в т.ч. в условиях производства. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, в т.ч. в условиях производства. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков. 6. Правильная оценка качества простых и основных десертов, холодных и горячих напитков органолептическим способом. 7. Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных десертов, холодных и горячих.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ПК.7.11	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста в т.ч. в условиях производства. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста в т.ч. в условиях производства. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных мучных блюд, и хлебобулочных изделий и основных видов теста. 6. Правильная оценка качества простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста органолептическим способом. 7. Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных мучных блюд. 8. Правильное оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий.	Экзамен
ОК 01	Самостоятельность в определении задач профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	
ОК 02	Самостоятельность в осуществлении поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Правильность применения информационных технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 03	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Правильность постановки цели и организации трудовой деятельности.	
ОК 04	Точность и объективность оценки полуфабриката, приготовленного студентом группы; положительные оценки текущих групповых работ на лабораторных работах и практиках по приготовлению кулинарной продукции	
ОК 05	Правильность в осуществлении устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК 07	Правильность организации рабочего места, соблюдение требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления кулинарной продукции	
ОК 08	Правильность организации рабочего места в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровые сберегающих технологий	
ОК 09	Правильность применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	

Приложение 1.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"»**

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	3
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	8
2. Структура и содержание профессионального модуля	12
2.1. Трудоемкость освоения модуля	12
2.2. Структура профессионального модуля	13
2.3. Содержание профессионального модуля	15
3. Условия реализации профессионального модуля	34
3.1. Материально-техническое обеспечение	34
3.2. Учебно-методическое обеспечение	34
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	35

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	

<p>ОК 02</p>	<p>оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p>	<p>приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и</p>	
--------------	--	--	--

ОК 03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации</p>	
ОК 04	<p>организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p>	
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста</p>	

ОК 06	<p>применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию</p>	<p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p>	
ОК 07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства</p>	
ОК 08	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения</p>	

ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения</p>	
ПК.8.1	<p>Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов, Соблюдать стандарты чистоты в зале питания</p>	<p>Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе, Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания, Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами</p>	<p>Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания</p>
ПК.8.2	<p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания</p>	<p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд</p>	<p>Подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания</p>

ПК.8.3	Принять заказ гостей и передать на производство	Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания, Этапов процесса обслуживания, Правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд, Правила и технику уборки использованной посуды	Предварительной сервировки столов посудой и приборами, Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания, Приема и оформления оплаты за заказ, Уборки столов в залах организаций питания, Приема и оформления оплаты за заказ, Уборки столов в залах организаций питания
ПК.8.4	Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания, Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS- терминала	Приема и оформления оплаты за заказ
ПК.8.5	Уметь взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

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

1	ПК.8.1 Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	<p>Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов Соблюдать стандарты чистоты в зале питания Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами</p>	<p>Тема 1.14 Лабораторное занятие №1. Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля) Тема 1.4 Торговые помещения ПОП Тема 1.15 Лабораторное занятие №2. Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля) Тема 1.16 Предварительная сервировка стола Тема 1.21 Лабораторное занятие №6. Сервировка столов в кафе Тема 1.5 Столовая посуда. Фарфор, фаянс Тема 1.22 Эффективные коммуникации с гостями Тема 1.6 Столовая посуда. Стекло, хрусталь Тема 1.23 Лабораторное занятие №7. Основной этап обслуживания гостей Тема 1.7 Металлическая столовая посуда, приборы. Столовое белье Тема 1.24 Основные методы подачи блюд (европейский, русский, французский, английский) Тема 1.8 ПЗ №2 Идентификация посуды из фарфора, стекла Тема 1.25 Правила подачи холодных и горячих закусок Тема 1.9 ПЗ №3 Идентификация посуды из металла, столовых приборов Тема 1.26 Правила подачи основных блюд Тема 1.17 Подбор посуды, приборов, стекла для сервировки Тема 1.27 Правила подачи десертов, фруктов, мучных, кондитерских изделий Тема 1.28 Правила подачи прохладительных напитков Тема 1.13 Этапы процесса обслуживания Тема 1.29 Правила подачи горячих напитков Тема 1.18 Лабораторное занятие №3. Сервировка гостевых столов Тема 1.30 Завершающий этап обслуживания Тема 1.31 ПЗ №6 Подача блюд различными методами Тема 1.32 Лабораторное занятие №8. Подача холодных и горячих закусок Тема 1.19 Лабораторное занятие №4. Сервировка столов к завтраку, обеду Тема 1.33 Лабораторное занятие №9. Подача основных блюд Тема 1.34 Лабораторное занятие №10. Подача сладких блюд Тема 1.36 Лабораторное занятие №12. Подача горячих напитков Тема 2.1 Введение. Направления и эффективность внедрения АС. Тема 1.35 Лабораторное занятие №11. Подача прохладительных напитков Тема 2.2 Виды автоматизированных платформ Тема 1.20 Лабораторное занятие №5. Сервировка столов к бизнес-ланчу, ужину Тема 2.3 ПЗ №1 Первоначальная настройка системы и ее модули Тема 2.4 Концепция и номенклатура системы Тема 2.5 Складские документы. Правила формирования и занесения Тема 2.6 Лабораторное занятие №1-2. Правила формирования и занесения складских документов Тема 2.7 Раздел «Быстрое меню» Тема 2.8 Лабораторное занятие №3-4. Правила работы в разделе «Быстрое меню» Тема 2.9 Дисконтная система, скидки. Мониторинг продаж и выручки. Тема 2.10 Дополнительные возможности. Тема 2.11 Лабораторное занятие №5-6 Добавление блюд в заказ, блокировка кассового ящика. Тема 2.12 CRM-система Тема 2.13 Лабораторное занятие №7-8. Кухонный экран Тема 2.14 Мотивация персонала</p>	<p>Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа</p>
---	--	--	--	---

2	<p>ПК.8.2 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>Подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд</p>	<p>Тема 2.7 Раздел «Быстрое меню» Тема 1.4 Торговые помещения ПОП Тема 1.5 Столовая посуда. Фарфор, фаянс Тема 1.6 Столовая посуда. Стекло, хрусталь Тема 1.7 Металлическая столовая посуда, приборы. Столовое белье Тема 1.8 ПЗ №2 Идентификация посуды из фарфора, стекла Тема 1.9 ПЗ №3 Идентификация посуды из металла, столовых приборов Тема 1.10 Средства информации ПОП Тема 1.11 ПЗ №4 Средства информации ПОП Тема 1.12 ПЗ №5 Анализ меню концептуальных предприятий Тема 1.13 Этапы процесса обслуживания Тема 2.2 Виды автоматизированных платформ Тема 2.3 ПЗ №1 Первоначальная настройка системы и ее модули Тема 2.4 Концепция и номенклатура системы Тема 2.5 Складские документы. Правила формирования и занесения Тема 2.6 Лабораторное занятие №1-2. Правила формирования и занесения складских документов Тема 2.8 Лабораторное занятие №3-4. Правила работы в разделе «Быстрое меню» Тема 2.9 Дисконтная система, скидки. Мониторинг продаж и выручки. Тема 2.10 Дополнительные возможности. Тема 2.11 Лабораторное занятие №5-6 Добавление блюд в заказ, блокировка кассового ящика. Тема 2.12 CRM-система Тема 2.13 Лабораторное занятие №7-8. Кухонный экран Тема 2.14 Мотивация персонала</p>	<p>Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа</p>
---	--	--	---	---

3	ПК.8.3 Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	<p>Предварительной сервировки столов посудой и приборами</p> <p>Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания</p> <p>Приема и оформления оплаты за заказ</p> <p>Уборки столов в залах организаций питания</p> <p>Приема и оформления оплаты за заказ</p> <p>Уборки столов в залах организаций питания</p> <p>Принять заказ гостей и передать на производство</p> <p>Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания</p> <p>Этапов процесса обслуживания</p> <p>Правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд</p> <p>Правила и технику уборки использованной посуды</p>	<p>Тема 1.21 Лабораторное занятие №6. Сервировка столов в кафе</p> <p>Тема 1.10 Средства информации ПОП</p> <p>Тема 1.11 ПЗ №4 Средства информации ПОП</p> <p>Тема 1.12 ПЗ №5 Анализ меню концептуальных предприятий</p> <p>Тема 1.13 Этапы процесса обслуживания</p> <p>Тема 1.14 Лабораторное занятие №1. Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля)</p> <p>Тема 1.15 Лабораторное занятие №2. Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля)</p> <p>Тема 1.16 Предварительная сервировка стола</p> <p>Тема 1.17 Подбор посуды, приборов, стекла для сервировки</p> <p>Тема 1.18 Лабораторное занятие №3. Сервировка гостевых столов</p> <p>Тема 1.36 Лабораторное занятие №12. Подача горячих напитков</p> <p>Тема 1.19 Лабораторное занятие №4. Сервировка столов к завтраку, обеду</p> <p>Тема 1.20 Лабораторное занятие №5. Сервировка столов к бизнес-ланчу, ужину</p> <p>Тема 1.22 Эффективные коммуникации с гостями</p> <p>Тема 1.23 Лабораторное занятие №7. Основной этап обслуживания гостей</p> <p>Тема 1.24 Основные методы подачи блюд (европейский, русский, французский, английский)</p> <p>Тема 1.25 Правила подачи холодных и горячих закусок</p> <p>Тема 1.26 Правила подачи основных блюд</p> <p>Тема 1.27 Правила подачи десертов, фруктов, мучных, кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.28 Правила подачи прохладительных напитков</p> <p>Тема 1.29 Правила подачи горячих напитков</p> <p>Тема 1.30 Завершающий этап обслуживания</p> <p>Тема 1.31 ПЗ №6 Подача блюд различными методами</p> <p>Тема 2.10 Дополнительные возможности.</p> <p>Тема 1.32 Лабораторное занятие №8. Подача холодных и горячих закусок</p> <p>Тема 2.11 Лабораторное занятие №5-6 Добавление блюд в заказ, блокировка кассового ящика.</p> <p>Тема 2.13 Лабораторное занятие №7-8. Кухонный экран</p> <p>Тема 1.33 Лабораторное занятие №9. Подача основных блюд</p> <p>Тема 1.34 Лабораторное занятие №10. Подача сладких блюд</p> <p>Тема 1.35 Лабораторное занятие №11. Подача прохладительных напитков</p>		Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа
4	ПК.8.4 Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	<p>Приема и оформления оплаты за заказ</p> <p>Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями</p> <p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS- терминала</p>	<p>Тема 1.10 Средства информации ПОП</p> <p>Тема 1.11 ПЗ №4 Средства информации ПОП</p> <p>Тема 1.12 ПЗ №5 Анализ меню концептуальных предприятий</p> <p>Тема 2.10 Дополнительные возможности.</p> <p>Тема 2.11 Лабораторное занятие №5-6 Добавление блюд в заказ, блокировка кассового ящика.</p> <p>Тема 2.13 Лабораторное занятие №7-8. Кухонный экран</p>		Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа
5	ПК.8.5 Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	<p>Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания</p> <p>Уметь взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей</p> <p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p>	<p>Тема 2.10 Дополнительные возможности.</p> <p>Тема 1.13 Этапы процесса обслуживания</p> <p>Тема 2.11 Лабораторное занятие №5-6 Добавление блюд в заказ, блокировка кассового ящика.</p> <p>Тема 2.13 Лабораторное занятие №7-8. Кухонный экран</p>		Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	108	54
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	0	0
производственная	72	72
Промежуточная аттестация	12	0
Всего	192	180

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки						
			Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.8.1 ПК.8.2 ПК.8.3 ПК.8.4 ПК.8.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 1. Подача блюд и напитков в организациях питания	72	36	72	72				

ПК.8.1	Раздел 2. Цифровое моделирование профессиональной деятельности	36	18	36	36				
ПК.8.2									
ПК.8.3									
ПК.8.4									
ПК.8.5									
ОК 01									
ОК 02									
ОК 03									
ОК 04									
ОК 05									
ОК 06	Производственная практика	72	72						
ОК 07									
ОК 08									
ОК 09									
ПК.8.1									
ПК.8.2									
ПК.8.3									
ПК.8.4									
ПК.8.5									
									Промежуточная аттестация
	Всего	180	126		108	0	0	0	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Подача блюд и напитков в организациях питания (72 ч)		36/36	
МДК.08.01 Подача блюд и напитков в организациях питания		36/36	
Тема 1.1 Основные понятия.	Содержание	2/0	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Основные понятия, термины, определения. Предприятие общественного питания, услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания. Классификация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, определения, требования, признаки. Обслуживающий персонал предприятий общественного питания.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.2 ПЗ №1 Обслуживающий персонал	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	
	Анализ должностных инструкции обслуживающего персонала. Стандарты внешнего вида.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.3 Организация процесса обслуживания в ПОП	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2
	Особенности организации обслуживания и предоставления услуг. Классификация услуг предприятий общественного питания: основные и дополнительные услуги. Организация обслуживания в предприятиях питания различных типов и классов. Развитие ресторанного бизнеса в России и Свердловской области. Основные направления развития современных технологий обслуживания в предприятиях питания.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.4 Торговые помещения ПОП	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2
	Основные и вспомогательные помещения для обслуживания потребителей. Требования к ним. Оснащение торговых помещений. Требования к внутреннему наполнению залов предприятия (требования к мебели; текстилю; элементам декора). Стили оформления интерьера.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.5 Столовая посуда. Фарфор, фаянс	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2
	История возникновения посуды. Особенности производства. Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика фарфоровой, керамической посуды, используемой в ПОП.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 1.6 Столовая посуда. Стекло, хрусталь	Содержание	2/0	ОК 01
	История возникновения стеклянной посуды. Особенности производства. Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика стеклянной посуды, используемой в ПОП.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.2
Тема 1.7 Металлическая столовая посуда, приборы. Столовое белье	Содержание	2/0	
	История возникновения металлической посуды. Особенности производства. Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика металлической посуды, приборов, используемой в ПОП. Использование в ресторанном сервисе столового белья.	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.8.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.2
Тема 1.8 ПЗ №2 Идентификация посуды из фарфора, стекла	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02 ОК 03
	Идентификация ассортимента столовой посуды из фарфора. Идентификация ассортимента столовой посуды из керамики, стекла. Определение ассортимента посуды по классификационным признакам.	0/2	ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.2

Тема 1.9 ПЗ №3 Идентификация посуды из металла, столовых приборов	Содержание	0/2	ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03
	Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов из металла. Идентификация ассортимента столовой посуды из керамики, стекла. Определение ассортимента посуды по классификационным признакам	0/2	ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.3 ПК.8.4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.10 Средства информации ПОП	Содержание	2/0	ОК 02
	Средства информации предприятий общественного питания. Общие и специфические средства информации. Требования к составлению и оформлению.	2/0	ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.8.3
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.4
Тема 1.11 ПЗ №4 Средства информации ПОП	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Меню: виды, назначение, применение в предприятиях различных типов. Требования к составлению и оформлению.	0/2	ОК 06 ОК 09 ПК.8.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.3 ПК.8.4
Тема 1.12 ПЗ №5 Анализ меню концептуальных предприятий	Содержание	0/2	ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03
	Проведение анализа различных видов меню концептуальных предприятий (работа с сайтами). Анализ меню предприятий на соответствие требований к оформлению, последовательности записи блюд в меню, рациональности, ассортименту.	0/2	ОК 05 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2 ПК.8.3
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.5

Тема 1.13 Этапы процесса обслуживания	Содержание	2/0	ОК 01
	Проведение анализа различных видов меню концептуальных предприятий (работа с сайтами). Анализ меню предприятий на соответствие требований к оформлению, последовательности записи блюд в меню, рациональности, ассортименту.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.8.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.3
Тема 1.14 Лабораторное занятие №1. Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля)	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 04
	Отработка приемов накрытия подсобных столов скатертями (Table box).	0/2	ОК 05 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.3
Тема 1.15 Лабораторное занятие №2. Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля)	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 05
	Подготовка текстиля (Гостевых скатертей, салфеток). Складывание салфеток различными способами.	0/2	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.3

Тема 1.16 Предварительная сервировка стола	Содержание	2/0	ОК 01
	Предварительная сервировка столов, ее виды - завтрак, обед, бизнес-ланч, ужин, банкет, сервировка кафе. Требования к предварительной сервировке. Правила подготовки текстиля, посуды, приборов для предварительной сервировки стола.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.8.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.3
Тема 1.17 Подбор посуды, приборов, стекла для сервировки	Содержание	2/0	ОК 01
	Подбор посуды, приборов, стекла, элементов декора для предварительной сервировки гостевых столов с учетом вида сервировки.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.3
Тема 1.18 Лабораторное занятие №3. Сервировка гостевых столов	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02 ОК 03
	Отработка приемов накрытия гостевых столов скатертями. Способы замены скатертей на гостевых столах. Отработка приемов работы с подносом. Отработка приемов расстановки продукции на подносе.	0/2	ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.3

Тема 1.19 Лабораторное занятие №4. Сервировка столов к завтраку, обеду	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола. Для завтрака, обеда, на 2-4 гостя, сбора использованной посуды, приборов. Задание выполняется индивидуально.	0/2	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.3
Тема 1.20 Лабораторное занятие №5. Сервировка столов к бизнес-ланчу, ужину	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Отработка приемов предварительной сервировки стола по меню. Меню заказных блюд для бизнес-ланча, ужина на 2-4 гостя, сбора использованной посуды, приборов.	0/2	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.3
Тема 1.21 Лабораторное занятие №6. Сервировка столов в кафе	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Отработка приемов предварительной сервировки стола по меню. Меню заказных блюд для банкета, сервировка кафе, бистро.	0/2	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.3

Тема 1.22 Эффективные коммуникации с гостями	Содержание	2/0	ОК 01
	Эффективная коммуникация и межличностное общение. Работа с гостями и коллегами. Выбор подходящего уровня коммуникации и взаимодействия для каждого гостя или группы. Эффективное общение со сложными гостями и гостями, испытывающими проблемы с коммуникацией.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.8.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.3
Тема 1.23 Лабораторное занятие №7. Основной этап обслуживания гостей	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Встреча гостей и размещение их за столом. Прием и оформление заказа. Рекомендации при выборе блюд и напитков. Передача заказа на производство. Процесс взаимодействия с сотрудниками различных структурных единиц (Повара; бармены; персонал кухни). Досервировка стола, в соответствии с принятым заказом.	0/2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.3
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.3
Тема 1.24 Основные методы подачи блюд (европейский, русский, французский, английский)	Содержание	2/0	ОК 01
	Основные методы подачи блюд в ресторане (русский, европейский/американский). Основные методы подачи блюд в ресторане (Silver service; Gueridon service)	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.3

Тема 1.25 Правила подачи холодных и горячих закусок	Содержание	2/0	ОК 01
	Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок методами Gueridon (филетирование) и Silver service (французский метод)	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.8.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.3
Тема 1.26 Правила подачи основных блюд	Содержание	2/0	ОК 01
	Правила подачи супов. Правила подачи вторых блюд. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи блюд методами Gueridon (филетирование, фламбе) и Silver service (французский метод) в соответствии с требованиями	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.8.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.3
Тема 1.27 Правила подачи десертов, фруктов, мучных, кондитерских изделий	Содержание	2/0	ОК 01
	Правила подачи сладких блюд, десертов, фруктов, сыров. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи блюд методами Gueridon (филетирование, фламбе) и Silver service (французский метод).	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.8.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.3

Тема 1.28 Правила подачи прохладительных напитков	Содержание	2/0	ОК 01
	Правила и техника подачи прохладительных напитков, правила и техника подачи алкогольных напитков. Декантация и аэрация вин. Подача игристых вин.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.3
Тема 1.29 Правила подачи горячих напитков	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02
	Правила подачи горячих напитков. Организация рабочего места официанта (Mase an place)	2/0	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.3
Тема 1.30 Завершающий этап обслуживания	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02
	Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями. Подготовка и подача счета. Виды оплаты и прием платежей. Морально-этические нормы при получении чаевых. Проводы гостей. Уборка стола и подготовка к последующему обслуживанию.	2/0	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.8.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.3

Тема 1.31 ПЗ №6 Подача блюд различными методами	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 04
	Подбор методов подачи блюд, посуды, приборов, стекла по меню.	0/2	ОК 05 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.3
Тема 1.32 Лабораторное занятие №8. Подача холодных и горячих закусок	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 04
	Овладение техникой подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок различными методами. Подача аперитива.	0/2	ОК 05 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.3
Тема 1.33 Лабораторное занятие №9. Подача основных блюд	Содержание	0/2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 03 ОК 04
	Овладение техникой подачи основных блюд. Подача супов. Основных блюд, гарниров, соусов.	0/2	ОК 05 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.3

Тема 1.34 Лабораторное занятие №10. Подача сладких блюд	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Овладение техникой подачи сладких блюд. Подача десертов, мучных кондитерских изделий.	0/2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.3
Тема 1.35 Лабораторное занятие №11. Подача прохладительных напитков	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Овладение техникой подачи тихих и игристых вин. Декантация и аэрация вина. Овладение техникой подачи горячих напитков. Подача шампанского.	0/2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.3
Тема 1.36 Лабораторное занятие №12. Подача горячих напитков	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02
	Овладение техникой подачи горячих напитков. Заварной чай. Кофе натуральный, напитки на основе кофе, чая.	0/2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 09 ПК.8.1
Раздел 2. Цифровое моделирование профессиональной деятельности (36 ч)		30/18	
МДК.08.02 Цифровое моделирование профессиональной деятельности		30/18	

Тема 2.1 Введение. Направления и эффективность внедрения АС.	Содержание	2/0	ОК 01
	Основные направления автоматизации на предприятиях общественного питания. Изучение документооборота. Аналитика данных в ресторанном бизнесе. Определение проблематики и направления развития. Изучение эффективности внедрения систем автоматизации в предприятиях питания.	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.2
Тема 2.2 Виды автоматизированных платформ	Содержание	2/0	ОК 01
	Виды автоматизированных платформ. Основные характеристики автоматизированных систем предприятий питания: Iiko. Poster. R-keeper. MixCart. Shopster, СБИС Ppresto	2/0	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.2
Тема 2.3 ПЗ №1 Первоначальная настройка системы и ее модули	Содержание	0/2	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Первоначальная настройка системы и ее модули. Настройка параметров ресторана. Настройка схемы зала.	0/2	ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.2

Тема 2.4 Концепция и номенклатура системы	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02
	Настройки концепции и номенклатуры системы. Учет продаж и касса. Мобильный официант.	2/0	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.2
Тема 2.5 Складские документы. Правила формирования и занесения	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02
	Настройки склада, складских документов, формирование отчетов. Занесение и формирование ЕГАИС и алкогольной декларации.	2/0	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.2
Тема 2.6 Лабораторное занятие №1-2. Правила формирования и занесения складских документов	Содержание	0/4	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Отработка навыков по настройке и внесению в систему складских документов, формирование отчетов, ЕГАИС и алкогольной продукции. Обмен с «Меркурием».	0/4	ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.2

Тема 2.7 Раздел «Быстрое меню»	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02
	Изучение раздела «Быстрое меню». Популярные позиции, сочетание блюд и напитков. Электронное меню.	2/0	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.2
Тема 2.8 Лабораторное занятие №3-4. Правила работы в разделе «Быстрое меню»	Содержание	0/4	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Отработка навыков пользования в разделе «Быстрое меню», формирование прейскуранта.	0/4	ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.2

Тема 2.9 Дисконтная система, скидки. Мониторинг продаж и выручки.	Содержание	2/0	ОК 01
	Дисконтная система и разновидности скидок. Мониторинг продаж и выручки в предприятии питания. (Принятие кассовой смены, количественный учет ваучера, отчеты по продажам и выручкам)	2/0	ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04
Тема 2.10 Дополнительные возможности.	Содержание	2/0	ОК 05
	Изучение дополнительных возможностей : (Автоматическое добавление блюда в заказ, Автоматическая печать блюда при добавлении в заказ, Печать этикеток для штучных товаров, Фасовка и маркировка товаров на весах CAS LP, Терминалы сбора данных, Блокировка кассы при открытом денежном ящике)	2/0	ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 07
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 08
			ОК 09
			ПК.8.1
			ПК.8.2
			ПК.8.3
			ПК.8.4
			ПК.8.5

Тема 2.11 Лабораторное занятие №5-6 Добавление блюд в заказ, блокировка кассового ящика.	Содержание	0/4	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Отработка навыков работы с заказами, бронирование столиков. Стоп-лист по блюдам.	0/4	ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.1 ПК.8.2
Тема 2.12 CRM-система	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Программа лояльности и электронные карты. Реферальная программа. Сегментация базы.	2/0	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК.8.3 ПК.8.4 ПК.8.5

Тема 2.13 Лабораторное занятие №7-8. Кухонный экран	Содержание	0/4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/4	ОК 02
	Экран повара, контроль времени приготовления. Возможности и использование. Выполнение индивидуальных заданий на примере «Принятие и передача заказа»	0/4	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 04
Тема 2.14 Мотивация персонала	Содержание	2/0	ОК 05
	КРІ и мотивация. Визуализация и расчет КРІ. Поощрения и взыскания. Рейтинги и соревнования.	2/0	ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ОК 07
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ОК 08
Консультация	Содержание	6/0	ОК 09
	Консультация	6/0	ПК.8.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.8.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Экзамен	Содержание	6/0	
	Экзамен	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Учебная практика			

<p>Производственная практика Виды работ: 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами. 2. Анализ имеющейся посуды на предприятии на ее соответствие качественным и количественным требованиям. Изучение ассортиментного перечня стеклянной, фарфоровой, металлической посуды, ее предназначения. Изучение ассортиментного перечня приборов, столового белья, его предназначения. Изучение и анализ процесса получения и подготовки посуды, приборов, белья к процессу обслуживания. Подготовка посуды, приборов, белья к процессу обслуживания. 3. Изучение организации подготовки рабочего места официанта на конкретном предприятии. Выполнение сервировок стола для завтрака, обеда, для бизнес - ланча, ужина. Декоративное оформление столов. Досервировка столов согласно полученного заказа. Отработка складывания салфеток: низких, высоких, сложных форм. 4. Изучение и анализ меню, винной, коктейльной карты предприятия. Разработка предложений по актуализации и совершенствованию основного меню, винной, коктейльной карт. 5. Обслуживание гостей. Работа с подносом и трейджеком. Изучение и анализ способов подачи холодных и горячих блюд и закусок. Анализ функциональности, удобства используемой посуды. Изучение и анализ способов подачи основных горячих блюд, супов, сладких блюд. Анализ функциональности, удобства используемой посуды. Подача блюд европейским методом. Подача блюд русским методом. Обслуживание гостей. Подача слабоалкогольных, крепкоалкогольных и безалкогольных напитков. Отработка техники сбора использованной посуды. 6. Анализ процесса расчета с посетителями. Расчет с посетителями. 7. Анализ книги отзывов и предложений предприятия, разработка рекомендации по повышению качества обслуживания на предприятии.</p>		
<p>Рекомендуемая форма промежуточной аттестации -</p>		
<p>Всего:</p>	<p>66/54</p>	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Учебный ресторан, Учебный бар, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368>

2. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебник для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18729-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587363>

3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584635>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368>

2. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебник для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18729-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587363>

3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584635>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
-------------------	--	---------------------------------------

ПК.8.1	Правильно, последовательно, своевременно готовить зал к обслуживанию	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля Моделирование (поведенческая оценка и интервью по ходу ролевой игры и на учебной/производственной (отчет) практике)
ПК.8.2	Использует специализированное программное обеспечение	
ПК.8.3	Встреча гостей: вежливо и правильно приветствует гостей; Умеет объяснить размещение гостей в зале; Принятие заказа: правильно поданы меню и винная карта, описан состав заказанных блюд и дана характеристика вин по все разделам винной карты; заказ оформлен правильно; Подача блюд и напитков в соответствии с заказом; Подача блюд и напитков произведена различными способами в правильной последовательности и своевременным сбором использованной посуды	
ПК.8.4	Счет оформлен с использованием узла расчета, своевременно подан и произведен расчет с гостем;	
ПК.8.5	В процессе обслуживания выявлены все пожелания гостя; выстроен диалог с гостем; предупреждены или решены конфликтные ситуации; В процессе передачи и получения заказа активно применяются коммуникативные навыки общения с коллегами.	
ОК 01	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с организацией обслуживания посетителей; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК 02	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы. Демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования	
ОК 03	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	
ОК 04	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, посетителями и производственным коллективом в ходе учебной практики	
ОК 05	Составляет деловые письма, корректно использует	
ОК 06	Осознанное отношение к профессиональной деятельности; применение стандартов антикоррупционного поведения	
ОК 07	Применять принципы устойчивого бережливого производства	
ОК 08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	
ОК 09	Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	