

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кузоватовский технологический техникум»

Рабочая программа
профессионального модуля

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

по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
по программам подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12. 2016 № 44828)

РАССМОТРЕНА
На заседании ЦМК
пищевой и молочной продукции
Протокол заседания ЦМК № _
от «__» августа 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебной
работе ОГБПОУ «Кузоватовский
технологический техникум»

М.Н. Терентьев
«__» августа 2025 г.

СОГЛАСОВАНО
На заседании ЦМК
пищевой и молочной продукции
Протокол заседания ЦМК № 1
от «__» августа 202_ г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебной
работе ОГБПОУ «Кузоватовский
технологический техникум»

М.Н. Терентьев
«__» августа 202_ г.

Автор-разработчик:

Панина Ирина Владимировна, преподаватель профессиональных дисциплин первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПООП	43

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа профессионального модуля является дополнительной частью составляющей основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования разработанных в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии:

- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Регистрационный № 70167);
- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 года № 732 « О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года №413» (Регистрационный № 70034);
- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 01.09.2022 года № 796 « О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года №413» (Регистрационный № 70461);
- с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

<i>Формируемые компетенции</i>	<i>Название раздела</i>		
	<i>Действия (дескрипторы)</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			

ПК 1.1-1.4	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 (НАССР)); - методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными. - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> - 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 повара; 	
	Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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;

		<p>регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>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 вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их</p>
--	--	--	---

			к работе, ухода за ними и их назначение
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1-1.4	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке;	-оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф, - распознавать недоброкачественные продукты; -определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; -рационально использовать сырье,	методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; -способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья

		<p>продукты при их обработке, подготовке;</p> <p>-контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>-контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства</p>	
	<p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	<p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов</p>
	<p>Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по</p>	<p>способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки,</p>

		<p>безопасности (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> -контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья; - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; -контролировать безопасное использование оборудование для упаковки 	<p>хранения обработанного сырья</p>
ПК 1.3	<p>Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу</p>	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; -владеть техниками, контролировать применение техник: <ul style="list-style-type: none"> - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой 	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом; - современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

		<p>дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; - подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом; -приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой; - контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа; -контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде 	<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.
	<p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> -проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; -контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос; -контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых 	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием; -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток;

		<p>полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>-применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения</p>	<p>-правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</p> <p>-требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <p>-вести учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя;</p>
ПК 1.4	<p>поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов</p>	<p>- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>-проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления;</p>	<p>-наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;</p> <p>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);</p> <p>- современное высокотехнологичное оборудование и</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров 	<p>способы его применения;</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; -принципы организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
	разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья 	
	Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; 	

		<ul style="list-style-type: none"> - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно 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. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении</p>

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
--	---	--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего – 272 часа

Из них на освоение МДК – **90 часов** (теории – 70 часов; ЛПЗ – 20 часов);

на практики учебную - **72 часа** и производственную – **108 часов**

самостоятельная работа– **2 часа**.

промежуточную аттестацию: **12 часов**.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 01

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>ПК 1.1.</i>	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	29	28	4	-	1	*	-	-
<i>ПК 1.2.-1.4</i>	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	63	62	16		1		-	-
<i>ПК 1.1-1.4</i>	<i>Учебная и производственная практика</i>	<i>180</i>						<i>72</i>	<i>108</i>

*

	Всего:	272	90	20	-	2	*	72	108
--	---------------	------------	-----------	-----------	----------	----------	----------	-----------	------------

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ 01)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		28
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		28
Тема 1.1. Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<p>Должен уметь: оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов. Должен знать: последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. ПК 1.1., ОК 01, ОК 04, ОК 07.</p> <p>Содержание</p> <p>1.Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов,</p> <p>2.Классификация, характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>3.Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.</p>	6
Тема 1.2. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<p>Должен уметь: составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Должен знать: методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными. ПК 1.1., ОК 03, ОК 04, ОК 05.</p> <p>Содержание</p> <p>1.Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству.</p>	4

	2.Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие № 1. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Должен уметь: -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; Должен знать:- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; ПК 1.1.,ОК 01; ОК 02; ОК 03; Содержание	
	1.Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	8
	2.Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	
	3.Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	
	4.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
Практическое занятие№ 2. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	

<p>Тема 1.4. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты</p>	<p>Должен уметь: - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; Должен знать: -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); ПК 1.1.,ОК 04; ОК 05; ОК 07;ЛР4. Содержание</p> <p>1.Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания</p> <p>2.Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации.</p> <p>3.Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания</p>	6
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:</p> <p>1. Подготовка сообщения по теме «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».</p>		1
<p>Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>		62
<p>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>		62
<p>Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p>	<p>Должен уметь: -оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов технологическим требованиям к п/ф, Должен знать: методы обработки экзотических и редких видов сырья; ПК 1.2.,ОК 01; ОК 02; ОК 04;ЛР11. Содержание</p> <p>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. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.</p>	6

	<p>2.Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.</p> <p>3.Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.</p>	
<p>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</p>	<p>Должен уметь: -оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов рыбы технологическим требованиям к п/ф, Должен знать: методы обработки экзотических и редких видов рыбы; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; ПК 1.2., ОК 03; ОК 04; ЛР19; Содержание</p> <p>1.Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции</p> <p>2.Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья</p> <p>3.Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>	<p>6</p>

<p>Тема 2.3 Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</p>	<p>Должен уметь: -оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов нерыбного водного сырья, технологическим требованиям к п/ф, Должен знать: Должен знать: методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; ПК 1.2., ОК 03; ОК 04; ЛР3. Содержание</p> <p>1.Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.</p> <p>2.Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных</p> <p>3. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>	6
<p>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Должен уметь: контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: рыбы, нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; -контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; -расчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом; Должен знать: -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических рыб и нерыбного водного сырья в соответствии с заказом. ПК 1.3., ПК 1.4., ОК 02. ОК 03; ОК 04; ЛР20.</p>	6

	Содержание	
	1. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	
	2. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	
	3. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа (по выбору обучающихся)	2
	Лабораторная работа 1 . Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	4
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Должен уметь: -оценивать качество и соответствие редких видов мяса технологическим требованиям к п/ф, Должен знать: методы обработки, подготовки мяса и диких животных; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении. ПК 1.2., ОК 03; ОК 04.	6
	Содержание 1.Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких	

	<p>животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p>2.Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p> <p>3. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p>	
<p>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Должен уметь: контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; -контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; ; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; <p>шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из мяса, порционными кусками;</p> <p>Должен знать: -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из мяса, в соответствии с заказом.</p> <p>ПК 1.3., ПК 1.4., ОК 02. ОК 03; ОК 04.</p> <p>Содержание</p> <p>1.Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности</p>	<p>10</p>

	<p>2. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.</p>	
	<p>3. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
	<p>4. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p>	
	<p>5. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	6
	<p>Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из мясного сырья с учетом взаимозаменяемости, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно интересам и требованиям заказа (по выбору обучающихся)</p>	2
	<p>Лабораторная работа 2. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.</p>	4
<p>Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи</p>	<p>Должен уметь: -оценивать качество и соответствие редких видов дичи технологическим требованиям к п/ф, Должен знать: методы обработки, подготовки дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении. ПК 1.2., ОК 03; ОК 04.</p> <p>Содержание</p>	2

	<p>1.Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.</p> <p>Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>	
<p>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Должен уметь: контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; -контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; ; -расчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;</p> <p>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой.</p> <p>Должен знать: -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из птицы и пернатой дичи, в соответствии с заказом.</p> <p>ПК 1.3., ПК 1.4., ОК 02. ОК 03; ОК 04.</p> <p>Содержание</p> <p>1.Классификация, ассортимент, характеристика, современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы</p> <p>2.Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и дичи с учетом изменения выхода порций, кондиции сырья, способа обработки, специализации предприятия, видов и форм обслуживания, согласно требованиям заказа (по выбору обучающихся)</p>	<p>4</p> <p>4</p> <p>2</p>

	<p>Лабораторная работа 3. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).</p>	2
<p>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 Подготовка сообщения по теме «Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>1.</p>	1
<p>Учебная практика по ПМ.01 Виды работ:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 10. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 	72

<ol style="list-style-type: none"> 11. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 	<p>108</p>

<ol style="list-style-type: none"> 4. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос 	
<p>Всего</p>	<p>272</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Учебного кухни ресторана

Оборудование учебного кабинета Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: ноутбук; мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия), экран.

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- мясорубка;
- блендер;
- холодильник.

Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (печатные):

1. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: «Академия», 2020. – 464 с.
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: учебник для среднего проф. образования/ Н.И Ковалев, М.Н Куткина, В.А Кравцова- М.: «Деловая литература, Омега- Л», 2021- ..с.
3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- М: «Феникс», 2020 – 373 с.
4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для нач. проф. образования/ И.П. Самородова- М Издательский центр- «Академия», 2021- 190 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: «Хлебпродинформ», 2022 – 615 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Четвёртое издание / Под общ. ред. Н.Э Харченко. - М.: «Хлебпродинформ», 2023.- 560 с.

(Электронные)

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: (2-е издание) (в электронном формате/ И.П. Самородова-, 2021.

<https://e.lanbook.com/>

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

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

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

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

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

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

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

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

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 – 328 с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2022. – 96 с.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. - М.: Академия, 2022. – 192 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.015 Поварское и кондитерское дело. Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

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

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая реализуется на базах производственной практики: закусочная « У Витька», ИП Черкасов, кафе «Кураж» ИП Полуэктов, суши бар «Асахи» ИП Лемаева, кафе «Сирень» ИП Татарникова.

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

Программа ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

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

дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными, основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по модулю и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарного курса в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

При реализации программы модуля проводятся консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые) определяются образовательной организацией.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Преподаватель, ведущий. ПМ 01. «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» - дипломированный специалист, имеющий высшее образование по специальности « Менеджмент организации» прошедший профессиональную переподготовку по квалификации «Преподаватель», а также курсы повышения квалификации в 2019 году. Стажировка 1 раз в 3 года проводится на базовых предприятиях «Кураж», «Сирень», суши- бар «Ассахи». Имеется свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1.	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 (НАССР)); -методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и 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 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>

	<p>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 вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.</p>	<p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p>Умения: оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>

<p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>Действия:</p> <p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара;</p> <p>Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>			
<p>ПК 1.2-1.4</p>	<p>Знания:</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p>	

	<p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>-способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>-способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья</p> <p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;</p> <p>- современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>	<p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием; -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов - правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; -принципы организации проработки рецептур; 		
--	---	--	--

	<p>-правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>		
	<p>Умения: Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья -оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф, - распознавать недоброкачественные продукты; -определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; -рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; -контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; -контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>

	<p>-контролировать ротацию неиспользованного сырья в процесс контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов производства</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;</p> <p>- контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;</p> <p>-контролировать безопасное использование оборудование для упаковки</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>-владеть техниками, контролировать применение техник:</p> <p>- работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p>	<p>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</p>	<p>последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; - подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом; -приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой; - контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа; -контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде -проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; -контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос; -контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; 		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> -проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; <li style="padding-left: 20px;">-изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; <li style="padding-left: 20px;">- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры 		
	<p>Действия:</p>		

	<p>Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов;</p> <p>Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу</p> <p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов</p> <p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки</p>		
--	--	--	--

5. Возможности использования данной программы для других ПООП.

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кузоватовский технологический техникум»

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

по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

по программам подготовки специалистов среднего звена

Кузоватово 2025

Рабочая программа по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12. 2016г. № 44828)

РАССМОТРЕНА
На заседании ЦМК
пищевой и молочной продукции
Протокол заседания ЦМК № _
от «__» августа 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебной
работе ОГБПОУ «Кузоватовский
технологический техникум»

М.Н. Терентьев
«__» августа 2025 г.

СОГЛАСОВАНО
На заседании ПЦК
пищевой и молочной продукции
Протокол заседания ЦМК № _
от «__» августа 202__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебной
работе ОГБПОУ «Кузоватовский
технологический техникум»

М.Н. Терентьев
«__» августа 202__ г.

Автор- разработчик:

Панина Ирина Владимировна, преподаватель профессиональных дисциплин , первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	54
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	60
5.ВОЗМРЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПООП	65

7. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа профессионального модуля является дополнительной частью составляющей основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования разработанных в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии:

- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Регистрационный № 70167);

- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 года № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года №413» (Регистрационный № 70034);

- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 01.09.2022 года № 796 «О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года №413» (Регистрационный № 70461);

-с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции

Она направлена на развитие дополнительной региональной общей компетенции (ОК). «Осуществлять проектирование индивидуальной траектории самоопределения ее самореализации в современных социально-экономических условиях производства»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.1-2.8	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов 	<ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разьяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических 	

		<p>требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p>	<p>изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>--методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ</p>
	<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>подчиненными;</p> <p>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов,</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; - правила оформления заявок на склад
ОК.01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов, решения задач профессиональной деятельности</p>

	предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	(самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента			
2.1,2.2 , 2.8	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	- 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, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	2. ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3. правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; 4. нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд,

		<p>ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</p>	<p>кулинарных изделий, закусок</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p>
	<p>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-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.;</p> <p>- организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и</p>	<p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p> <p>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области</p>

		<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; 	<p>приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
ОК. 01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в</p>

	<p>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональных и смежных областях; Методы работы в профессиональных и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов, решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
Раздел модуля 3. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента			
	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>- 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;</p>	<p>5. ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 6. правила выбора, требования к качеству,</p>

		<p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</p>	<p>принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>7. нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p>
	<p>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-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.;</p>	<p>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p> <p>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать приготовление: готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи 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 при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 	<p>учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
--	--	---	---

		готовую кулинарную продукцию;	
ОК. 01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональных и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональных и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов, решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

Раздел модуля 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</p>	<p>8. ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>9. правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>10. нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p>
	<p>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в</p>	<p>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных</p>

		<p>соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи 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 при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; 	<p>горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологического оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; 	
ОК. 01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональных и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональных и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов, решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 5. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента			
	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	- 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, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	11. ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 12. правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; 13. нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

		<p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</p>	<p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич- ных блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей</p>
	<p>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>-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 супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>	<p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич- ных блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; 	<p>кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
ОК. 01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия,</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональных и смежных областях;</p>

	Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Методы работы в профессиональных и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов, решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 6. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента			
	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	- 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	14. ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 15. правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и

		<p>дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</p>	<p>дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>16. нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p>
	<p>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-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.;</p> <p>- организовывать приготовление: готовить супы, соусы, горячие</p>	<p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p> <p>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</p>

		<p>блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию; 	<ul style="list-style-type: none"> - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
--	--	---	--

ОК. 01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональных и смежных областях; Методы работы в профессиональных и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов, решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>Раздел модуля 7. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>			

<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</p>	<p>17. ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>18. правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>19. нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p>
<p>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять, адаптировать рецептуру, выход</p>	<p>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p>

		<p>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.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать приготовление: готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи 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 при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять 	<ul style="list-style-type: none"> - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
--	--	--	---

		исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;	
ОК. 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональных и смежных областях; Методы работы в профессиональных и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов, решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

OK.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
-------	--	--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего – **516 часа**

Из них на освоение МДК –**208 часов** (теории – 104 часа; ЛПЗ – 104 часа);

на практики учебную - **108 часов** и производственную – **180 часов**

курсовую работу – **16 часов**;

самостоятельную работу обучающегося – **4 часа**;

промежуточную аттестацию – **24 часа**.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля (ПМ 02)

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1.-2.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34	6	16	-		-	-	
ПК 2.1., 2.2, 2.8	Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента	28	28	14		-		-	-	-
ПК 2.1., 2.3, 2.4, 2.8	Раздел модуля 3. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	20	20	12		-		-	-	-

*

ПК 2.1, 2.3, 2.4, 2.5, 2.8	Раздел модуля 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	33	32	16		1		-	-
ПК 2.1,2.3, 2.4, 2.5, 2.8	Раздел модуля 5. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	15	14	8		1		-	-
ПК 2.1, 2.3, 2.4, 2.6, 2.8	Раздел модуля 6. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	31	30	16		1		-	-
ПК 2.1, 2.3, 2.4, 2.7, 2.8	Раздел модуля 7. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	51	50	32		1		-	-
ПК 2.1-2.8	Курсовая работа	16	16						

ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	288						108	180
	Всего:	516	224	104	16	4	-	108	180

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ 02)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i>	<i>Объем часов</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		34
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		34
Тема 1.1. Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<p>Должен уметь: составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>Должен знать: организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</p> <p>ПК 2.1., ОК.01, ОК.04, ОК.07; ЛР3.</p> <p>Содержание</p>	
	1.Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Разработка и совершенствование ассортимента. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Соотношение массы гарнира, соуса с массой основного продукта	10

	2. Принципы комбинирования различных способов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий.	
	3. Способы термической обработки пищевых продуктов. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции.	
	4. Характеристика способов реализации готовой горячей кулинарной продукции, правил сервировки стола в зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации. Общие принципы, правила оформления и способы подачи сложных горячих блюд, правила подбора соусов, гарниров, их сочетаемость.	
	5. Требования к безопасности, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов. Способы порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Тема 1.2. Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранению, подготовке к реализации супов сложного ассортимента	Должен уметь: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов. Должен знать: -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления супов; ПК 2.1., ОК.01, ОК.04, ОК.07. Содержание	4
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению супов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для супов сложного ассортимента.	
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2

<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Должен уметь: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов.</p> <p>Должен знать: -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления супов; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); ПК 2.1., ОК.01, ОК.04, ОК.07; ЛР18.</p> <p><i>Содержание</i></p>	6
	<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	
	<p>Методы сохранности полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос</p>	
	<p>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации соусов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления горячих соусов сложного ассортимента.</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	
<p>Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана</p>	2	
<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>Должен уметь: - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</p> <p>Должен знать: условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности ПК 2.1., ОК.01, ОК.04, ОК.07;</p> <p><i>Содержание</i></p>	8
	<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований техники безопасности: при варке на пару, протирании и взбивании горячей массы, жарке в воке, жарке во фритюре, жарке в жидком тесте, запекании в формах на водяной бане, томлении, копчении, паровой конвекции и др. Виды, назначение технологического оборудования: правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	

	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	
	Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Требования к безопасности, риски в области процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции. Основные критерии и правила органолептической оценки качества горячей кулинарной продукции	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию.	2
Раздел 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента		28
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		190
Тема 2.1. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента	Должен уметь: - организовывать приготовление, готовить супы, сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; Должен знать: ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));	8
	ПК 2.1., ПК 2.2., ОК.01, ОК.04, ОК.07;ЛР20. Содержание	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность прозрачных супов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении прозрачных супов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	

	<p>Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренки запеченных; чипсов и др.</p>	
	<p>Правила оформления и отпуска, правила сервировки стола и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка прозрачных супов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>6</p>
	<p>Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами</p>	<p>6</p>
<p>Тема 2.2. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента</p>	<p>Должен уметь: - организовывать приготовление, готовить супы-пюре, супы-крема, сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; Должен знать: ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные нормы выхода супа-пюре, супа-крема, сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); ПК 2.1., ПК 2.2., ОК.01, ОК.04, ОК.07;ЛР8. Содержание</p>	
	<p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Современные направления в приготовлении супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента.</p>	<p>6</p>
	<p>1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	

	Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 4 . Решение производственных задач по расчету выхода готовых супов, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.	2
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-кремов, региональных, авторских, брендовых супов сложного ассортимента	6
Раздел модуля 3. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента		20
Тема 3.1. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента	<p>Должен уметь: - организовывать приготовление соусов, сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса соусы;</p> <p>- оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>20. Должен знать: - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>ПК 2.1., ПК 2.3., ОК.01, ОК.04, ОК.07;ЛР4.</p> <p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Современные направления в приготовлении горячих соусов.</p>	8

	<p>Характеристика современных кулинарных методов, используемых при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента. Современные методы приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных.</p> <p>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. Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов: «особо», «под соусом». Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. 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).</p>	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 5 . Решение производственных задач по расчету выхода готовых соусов, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.	2
	Практическое занятие 6 . Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации горячих соусов	2
	Практическое занятие 7 . Адаптация рецептов горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Лабораторная работа 3 . Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов, сложного ассортимента.	6
Раздел модуля 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента		32
Тема 4.1. Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров	Должен уметь : - организовывать приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов, сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса блюда и гарниры из овощей и грибов; - оценивать качество органолептическим способом; - сочетать основные	8

<p>из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	<p>продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд; и гарниров из овощей и грибов. Должен знать: -ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. 21. правила выбора, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; 22. нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, и гарниров из овощей и грибов. - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд и гарниров из овощей и грибов. -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.8.; ОК.01, ОК.04, ОК.07; ЛР22.</p> <p>Содержание</p>	
	<p>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.</p>	
	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протирания и взбивания горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
	<p>10. Процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов</p>	

	<p>паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.</p>	
	<p>11. Правила оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из овощей и грибов 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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	8
	<p>Практическое занятие 8. Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации <i>горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.</i></p>	2
	<p>Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, сложного ассортимента.</p>	6
<p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Должен уметь: - организовывать приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий;- оценивать качество органолептическим способом; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Должен знать: -ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>23. правила выбора, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>24. нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p>	8

	<p>ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.8.; ОК.01, ОК.04, ОК.07; ЛР5. Содержание</p>	
	<p>Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Правила выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовления блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна, правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ХАССП).</p>	
	<p>2. Методы приготовления теста и макаронных изделий из него. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила охлаждения и замораживания, размораживания теста, требования к качеству свежеприготовленных и подсушенных макаронных изделий. Процессы, формирующие качество теста для макаронных изделий. Риски в области процессов приготовления, хранения макаронных изделий.</p>	
	<p>Классификация блюд сложного ассортимента из макаронных изделий. Правила выбора дополнительных ингредиентов, соусов, начинок и душистых масел, пряностей, приправ для создания гармоничных блюд. Методы приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, яичной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли.</p>	
	<p>2 Правила оформления и отпуска блюд из макаронных изделий сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	
	<p>Тематика практических, лабораторных занятий</p>	<p>8</p>

	<p>Практическое занятие 9. Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	2
	<p>Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента</p>	6
<p>Раздел модуля 5. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>		14
<p>Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p>Должен уметь: - организовывать приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса блюда из яиц, творога, сыра, муки;- оценивать качество органолептическим способом; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>Должен знать: -ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила выбора, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>25. нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); ПК 2.1., ПК 2.5., ПК 2.8.; ОК.01, ОК.04, ОК.07; ЛР19.</p> <p>Содержание</p>	6
	<p>5. Ассортимент блюд из яиц, творога сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творогасложного ассортимента. Методы приготовления блюд из яиц, творога 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 блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	

	<p>6. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренки в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Правила сервировки стола, отпуска, температура подачи, с учетом различных способов обслуживания и форм подачи. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	
	<p>7. Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и изделий. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшеничной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами. Физико-химические процессы, происходящие при производстве мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	
	Тематика практических, лабораторных занятий	8
	Практическое занятие 10. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	6
Раздел модуля 6. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		30
Тема 6.1.	Должен уметь: - организовывать приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, из региональных, редких или экзотических видов рыб, в	8

<p>Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента</p>	<p>соответствии с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы сложного ассортимента;- оценивать качество органолептическим способом; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента;</p> <p>Должен знать: -ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные нормы выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента; -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента; - современные, инновационные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); ПК 2.1., ПК 2.6., ПК 2.8.; ОК.01, ОК.04, ОК.07; ЛР 11.</p> <p>Содержание</p>	
	<p>21. Ассортимент, значение в питании блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.</p>	
	<p>2. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента:варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
	<p>3. Методы приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли;</p>	

	форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д.	
	Правила оформления и отпуска блюд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	Тематика практических, лабораторных занятий	8
	Практическое занятие 11. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН	2
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента.	6
Тема 6.2. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<p>Должен уметь: - организовывать приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, в соответствии с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса блюда, кулинарные изделия, закуски из нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - оценивать качество органолептическим способом; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>Должен знать: -ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные нормы выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов,;</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - современные, инновационные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); ПК 2.1., ПК 2.6., ПК 2.8.; ОК.01, ОК.04, ОК.07.</p>	6

	Содержание	
	<p>1. Ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд. Актуальные сочетания основных продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Подбор гарниров, соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья.</p>	
	<p>2. Подбор современных комбинированных методов и высокотехнологичного оборудования для приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Методы приготовления блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности.</p>	
	<p>3. Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 12. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН	2
	Практическое занятие 13. Адаптация рецептур горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2
	Лабораторная работа 8 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	4

<p>Раздел модуля 7. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>		50
<p>Тема 7.1. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p>Должен уметь: - организовывать приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента;- оценивать качество органолептическим способом; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента;</p> <p>Должен знать: -ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные нормы выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента;</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента; - современные, инновационные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); ПК 2.1., ПК 2.7., ПК 2.8.; ОК.01, ОК.04, ОК.07; ЛР 11.</p> <p><i>Содержание</i></p> <p>3 Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом</p> <p>4 Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.</p>	10

	<p>5 Современные методы (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	
	<p>6 Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из мяса, мясопродуктов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	
	Тематика практических занятий	16
	Практическое занятие 14. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4
	Лабораторная работа 9 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из жареного мяса сложного ассортимента.	6
	Лабораторная работа 10 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из запеченного мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	6
Тема 7.2. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Должен уметь: - организовывать приготовление и подготовку к реализации блюд из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса блюда из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика	10

<p>домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>сложного ассортимента;- оценивать качество органолептическим способом; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>Должен знать: -ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные нормы выхода блюд из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, блюд из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - современные, инновационные методы приготовления и реализации блюд из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); ПК 2.1., ПК 2.7., ПК 2.8.; ОК.01, ОК.04, ОК.07; ЛР 11.</p> <p>Содержание</p>	
	<p>1. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.</p>	
	<p>2. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов)и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения,суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	

	<p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
	<p>Тематика практических и лабораторных занятий</p>	<p>14</p>
	<p>Практическое занятие 15. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<p>6</p>
	<p>Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<p>6</p>
	<p>Внеаудиторная (самостоятельная) работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 4. Составление схем (алгоритмов) приготовления и рецептур блюд из домашней птицы, дичи, кролика, сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 5. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 7. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 8. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 9. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 	<p>4</p>

10. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Курсовая работа		16
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</p> <p>Тематика занятий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: <ul style="list-style-type: none"> - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. <p>Защита курсовой работы.</p>		
<p>Примерная тематика курсовой работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 		

<ol style="list-style-type: none"> 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 	
<p>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 	108

1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
6. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
8. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
9. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
11. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
14. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
16. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

<p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика по ПМ. 02 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2. 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. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. 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. 5. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 7. 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.). 8. 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>180</p>

<i>Промежуточная аттестация</i>	24
<i>Всего</i>	516

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета **Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Учебного кухни ресторана***

Оборудование учебного кабинета: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: ноутбук, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

механическое оборудование:

блендер;

тепловое оборудование:

плиты электрические;

микроволновая печь;

вспомогательное оборудование:

стол производственный;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);
сито;
лопатки (металлические, силиконовые), половник;
пинцет, щипцы кулинарные;
набор ножей «поварская тройка»,
мусат для заточки ножей;
корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
сотейники
суповые миски

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо
прямоугольное, соусники

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

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;- лопатка;- венчик;
- ложки;

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (печатные):

3. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2020. – 464 с.
4. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник для среднего проф. Образования из списка ТОП- 50/ А.Т. Васюкова- Москва «Кнорус»,2021- с.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: учебник для среднего проф. образования/ Н.И Ковалев, М.Н Куткина, В.А Кравцова- М.: «Деловая литература, Омега- Л», 2020- ..с.
6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2021 – 373 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ,. 2022 – 615 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Четвёртое издание / Под общ. ред. Н.Э Харченко. - М.: Хлебпродинформ, 2023.- 560 с.

(Электронные)

<https://e.Ianbook.com/>

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

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

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

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

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

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

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

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

Дополнительные источники:

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 – 328 с.
3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2022. – 96 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. - М.: Академия, 2022. – 192 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль 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 входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.015 Поварское и кондитерское дело. Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

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

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы 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 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая реализуется на базах производственной практики: закусочная «У Витька», ИП Черкасов, кафе «Кураж» ИП Полуэктов, суши бар «Асахи» ИП Лемаева, кафе «Сирень» ИП Татарникова.

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

Программа 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 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и электронными изданиями по

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по модулю и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарного курса в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

При реализации программы модуля проводятся консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые) определяются образовательной организацией.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Преподаватель, ведущий. 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» - дипломированный специалист, имеющий высшее образование по специальности « Менеджмент организации» прошедший профессиональную переподготовку по квалификации «Преподаватель», а также курсы повышения квалификации в 2019 году. Стажировка 1 раз в 3 года проводится на базовых

предприятиях «Кураж», «Сирень», суши-бар «Ассахи». Имеется свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS.

Инженерно-педагогический состав:

1. Жирнова В.А... преподаватель первой категории; образование: высшее (Ульяновский Государственный Технический Университет), специальность « Менеджмент организации».

«Педагогическое образования» с дополнительной специализацией по профилю педагогической деятельности «Профессиональное образование» по направлению подготовки «Образование и педагогика», квалификация «Преподаватель».

Областное государственное автономное учреждение «Институт развития образования» по дополнительной профессиональной программе «Актуальные вопросы профессиональной педагогики».

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
ПК 2.1.- 2.8.	<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>--методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- <i>письменного/устного опроса;</i></p> <p>- <i>тестирования;</i></p> <p>- <i>оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- <i>письменных/устных ответов,</i></p> <p>- <i>тестирования.</i></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>

	<p>- способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад</p>		
	<p>Умения: - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>
	<p>Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разьяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете-экспертная оценка отчетов по учебной и</p>	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p>

	<p>требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p><i>производственной практике</i></p> <p>Итоговый контроль:</p> <p><i>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</i></p>	<p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
<p>Раздел модуля 2. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента</p> <p>Раздел модуля 3. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Раздел модуля 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p> <p>Раздел модуля 5. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p>Раздел модуля 6. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Раздел модуля 7. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>			
<p><i>ПК 2.1.,- 2.8</i></p>	<p>Знания:</p> <p>26. ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>27. правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>28. нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p><i>- письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической</i></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</i></p>

	<p>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p> <p>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p>	<p>части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования.</p>	<p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p>Умения:</p> <p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>

	<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-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.;</p> <p>- организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>- обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</p> <p>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</p> <p>- оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</p> <p>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;</p> <p>Действия:</p>	<p><i>умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</i> <i>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p> <p>Итоговый контроль: <i>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</i></p>	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	--	--	---

	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>		
--	---	--	--

5. Возможности использования данной программы для других ПООП.

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кузоватовский технологический техникум»

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

по программам подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 « Поварское и кондитерское дело»

Кузоватово 2025

Рабочая программа дисциплины разработана на основе: Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828.

РАССМОТРЕНА

На заседании ЦМК
пищевой и молочной продукции
Протокол заседания ЦМК № 1
от «__» августа 2025г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной
работе ОГБПОУ «Кузоватовский
технологический техникум»

_____ М.Н. Терентьев
«__» августа 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

На заседании ЦМК
пищевой и молочной продукции
Протокол заседания ЦМК № 1
от «__» августа 202__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной
работе ОГБПОУ «Кузоватовский
технологический техникум»

_____ М.Н. Терентьев
«__» августа 202__ г.

Автор- разработчик:

Панина Ирина Владимировна, преподаватель профессиональных первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа профессионального модуля является дополнительной частью составляющей основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования разработанных в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии:

- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Регистрационный № 70167);
- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 года № 732 « О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года №413» (Регистрационный № 70034);
- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 01.09.2022 года № 796 « О внесении изменений в федеральный государственный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года №413» (Регистрационный № 70461);
- с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции

Она направлена на развитие дополнительной региональной общей компетенции (ОК). «Осуществлять проектирование индивидуальной траектории самоопределения ее самореализации в современных социально-экономических условиях производства»

1.1. Область применения рабочей программы:

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

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, результаты освоения, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **организация и ведение процессов приготовления,**

оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему компетенций:

1.2.1. Перечень общих компетенций

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов.

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и

подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Максимальная учебная нагрузка (всего): **432 часов**

Теоретические занятия: **104 часа**

Практические и лабораторные занятия: **108 часа**

Самостоятельная работа обучающегося: **4 часа**

Учебная практика: **36 часов**

Производственная практика: **180 часов**

Промежуточную аттестацию: **12 часов**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей**, видов и форм обслуживания в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Сформированность компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПК 3.1-3.6	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, Кулинарных изделий, закусок	<p>Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, с современными методами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия</p>

		Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического	нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала.
--	--	---	--

		оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.	Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, Производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, Производственный инвентарь, инструменты, Весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, Производственный инвентарь для хранения, Порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ОК.01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Актуальный Профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или

	<p>деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление Эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Правильно 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. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 3.1, 3.2	<p>Подготовка основных продуктов и</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологичес-</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных</p>

	дополнительных ингредиентов	<p>кими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
ПК 3.1, 3.6	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и</p>

		<p>(задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике,</p>	<p>правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы Взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	--	---

		<p>раздельное спользование контейнеров для мусора). Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с четом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
ПК 3.1,3.2	<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов</p>	<p>Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов. Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство. Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.</p>

<p>ПК 3.1,3.2</p>	<p>Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток</p>
<p>ПК 3.1,3.2</p>	<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать</p>	<p>Ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на</p>

		им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	потребителя
ОК. 01	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>

	деятельность		
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической Безопасности Определять направления ресурсосбережения в Рамках профессиональной деятельности по Профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении Профессиональной Деятельности Основные ресурсы задействованные в Профессиональной Деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура 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.

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	всего, часов	Консультации и		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1.- 3.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	52	54	-	2		-	-
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	108	52	54		2		-	-
ПК 3.1- 3.6	Учебная и производственная практика	36/180						36	180
	Демонстрационный экзамен								
	Всего:	432	104	108		4		36	180

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся.	Объём часов	Формируемые компетенции
МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		106	
Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
<p>Тема 1.1.</p> <p>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	<p><i>Должен уметь:</i> оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p><i>Должен знать:</i> ассортимент холодной кулинарной продукции;</p> <p>Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодной кулинарной продукции;</p> <p>Содержание:</p>	<p>ПК 3.1.</p> <p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 4</p> <p>ЛР 3</p>	
	<p>1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.</p>	2	
	<p>2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.</p>	4	

	Характеристика, последовательность этапов.		
3.	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
4.	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	4	
5.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
6.	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Chill (готовить охлаждать).	4	
Практическое занятие № 1		4	
1.	Органолептическая оценка мясных продуктов, копченостей.		
Практическое занятие № 2		4	
2.	Органолептическая оценка рыбы и нерыбных объектов водного промысла и рыбных товаров.		
Практическое занятие № 3		4	
1.	Органолептическая оценка молока и продукции его переработки: творог, сыры, сметаны.		

<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p><i>Должен уметь:</i> обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p><i>Должен знать:</i> виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Содержание:</p>			<p>ПК 3.1.</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 5</p> <p>ОК 6</p> <p>ОК 7</p> <p>ЛР 19</p>
	1.	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	2	
	2.	Организация и техническое оснащение рабочих мест поваров по приготовлению различных групп холодных блюд, кулинарных изделий, закусок . Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	4	
	3.	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	4	
	4.	Организация подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования)), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	2	

	5.	Техническое оснащение работ по подготовке к реализации. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	4	
	Практическое занятие № 4			
	1.	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции». «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря ,инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	4	
	Практическое занятие № 5			
	1.	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4	
	Практическое занятие № 6			
	1.	Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	4	
Дифференцированный зачет				
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			106	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок сложного ассортимента				

<p>Тема 2.1.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок сложного ассортимента.</p>	<p><i>Должен уметь:</i> использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов и заправок;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</p> <p><i>Должен знать:</i> ассортимент сложных холодных соусов и заправок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов и заправок;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов и заправок;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>правила соусной композиции;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных соусов и заправок.</p> <p>Содержание:</p>	<p>18</p>	<p>ПК 3.2</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 7</p> <p>ЛР 11</p>
<p>1.</p>	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении</p>	<p>2</p>	

	холодных соусов и заправок.		
2.	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.</p> <p>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.</p>	4	
3.	<p>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.</p>	4	
4.	<p>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.</p>	2	

	<p>5. 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).</p>	<p>2</p>	
	<p>Лабораторная работа № 1</p>	<p>6</p>	
	<p>1. Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел. Использование фруктово-ягодных соусов, заправок .Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>		
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.</p>	<p><i>Должен уметь:</i> использовать различные технологии приготовления сложных салатов; безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных салатов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных салатов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. <i>Должен знать:</i> ассортимент сложных холодных салатов; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных салатов; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных салатов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных салатов; технология приготовления сложных салатов. Содержание:</p>	<p>22</p>	<p>ПК 3.3. ОК 2 ОК 4 ОК 7 ЛР 20</p>

	<p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</p> <p>Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.</p>	2	
	<p>2. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</p> <p>Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения винегретов.</p>	2	
	<p>3. Салаты с использованием мясопродуктов, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.</p>	2	
	<p>4. Теплые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	
	<p>5. Салаты с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	
	<p>Лабораторная работа № 2</p> <p>1. Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат-коктейль с ветчиной и сыром. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	6	

	Лабораторная работа № 3		6	
	1.	Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов сложного ассортимента	<p><i>Должен уметь:</i> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе и бутербродов;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления канапе и бутербродов;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления канапе и бутербродов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении канапе и бутербродов.</p> <p><i>Должен знать:</i> ассортимент канапе и бутербродов;</p> <p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и бутербродов;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и бутербродов;</p> <p>требования к качеству готовых канапе и бутербродов;</p> <p>Содержание:</p>			ПК 3.4. ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ЛР 18
	1.	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2	
	3.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, канапе, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование,	2	

		упаковка бутербродов, для отпуска на вынос.		
	4.	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, канапе, топасов. Технологический процесс приготовления горячих бутербродов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторная работа № 4		6	
	1.	Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц сложного ассортимента	<p><i>Должен уметь:</i> использовать различные технологии приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</p> <p><i>Должен знать:</i> ассортимент сложных холодных закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>технология приготовления сложных холодных закусок.</p> <p>Содержание:</p>			ПК 3.3. ОК 1 ОК 4 ОК 7 ЛР 20
			10	

	1.	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Значение в питании. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания.	2	
	2.	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Комплектование, упаковка холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц для отпуска на вынос.	2	
	Лабораторная работа № 5		6	
	1.	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов, сыра и яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		
<p>Тема 2.5.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<p><i>Должен уметь:</i> использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</p> <p><i>Должен знать:</i> ассортимент сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</p>		<p>ПК 3.5</p> <p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 7</p> <p>ОК 11</p> <p>ЛР 22</p>	

<p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Содержание:</p>		20
1.	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2
2.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд. Варианты оформления.	2
3.	<p>Правила, варианты подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.</p>	2
4.	<p>Требования к качеству готовых сложных холодных блюд из рыбы и заготовок для них.</p> <p>Требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним.</p>	2
Лабораторная работа № 6		6
1.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	
Лабораторная работа № 7		6
1.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	

<p>Тема 2.6.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента.</p>	<p><i>Должен уметь:</i> использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</p> <p><i>Должен знать:</i> ассортимент сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>		<p>ПК 3.6</p> <p>ОК 1</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 7</p> <p>ЛР 4</p>
	<p>Содержание:</p>		<p>22</p>
	1.	Ассортимент. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>2</p>
	2.	Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>2</p>
3.	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из мяса и с/х птицы. Подбор пряностей и приправ для холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>2</p>	

	4.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. . Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания.	2	
	5.	Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2	
	Лабораторная работа № 8		6	
	1.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		
	Лабораторная работа № 9		6	
	1.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		
	Самостоятельная работа. Выполнить электронную презентацию на выбор: по теме «Рулеты из мяса и птицы» или «Особенности приготовления и подачи холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы». Подготовить сообщение «Бутербродные торты».		2	
	Дифференцированный зачёт			
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.			36	

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

<p>13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15.Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17.Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Дифференцированный зачёт</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</p> <p>Виды работ:</p>	180	

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).
4. 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.
5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
6. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
7. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
8. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

<p>11.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Дифференцированный зачёт</p>		
<p>Всего:</p>	<p>432</p>	
<p>Квалификационный экзамен</p>		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского цеха», «Технология кулинарного производства; лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета: доска учебная; рабочее место преподавателя; столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала .

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты «Бутерброды», «Классификация холодных блюд и закусок», «Оформление блюд из яиц», «Оборудование холодного цеха», «Планировка холодного цеха» «Холодный цех», мультимедийные пособия).

Оборудование Учебная кухня ресторана оборудована технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок: весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор; механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный для взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь; машина для вакуумной упаковки;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркером «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркером для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой: рабочий стол; весы настольные электронные; разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; венчик; ложки; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости.

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

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

4.2. Информационное обеспечение обучения **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,** **дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Богачёва А..А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, учеб. пособие/авт. Составитель А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова, Ростов н/Д: Феникс, 2020 г.
2. Качурина Т.А. 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 (1-е изд.) учебник , издательский центр «Академия», 2021 г.- 256 с.
3. Семичёва Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, Учебник, Семичева Г.П. М.: Академия, 2022 г.

Дополнительные источники:

1. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2021 г.
2. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2020 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2022 г.

Интернет ресурсы:

1. Качурина Т.А. 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 (1-е изд.) (в электронном формате) 2021 г.
2. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
<https://e.lanbook.com/>

4.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01

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

Реализация программы ПМ 03 осуществляется при выполнении обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

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

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента проводятся следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится как в учебной кухне ресторана КТТ.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Суши-бар «Асахи», кафе «Северный», «Кураж». Производственная практика проводится концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

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

Реализация программы ПМ обеспечена доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и электронными изданиями по профессиональному модулю.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения.

В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний:

- различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями;
- контрольные работы;

- различные формы тестового контроля и др.

Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация профессионального модуля осуществляется в соответствии с разработанными КТТ фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по модулям и практикам результатов обучения.

Завершается **освоение междисциплинарных курсов** в рамках промежуточной аттестации **дифференцированным зачётом**, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках **промежуточной аттестации** завершается проведением квалификационного **экзамена**.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций групповые.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

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

Преподаватель, ведущий. ПМ 03. «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» - дипломированный специалист, имеющий высшее образование по специальности «Менеджмент организации» прошедший профессиональную переподготовку по квалификации «Преподаватель», а также курсы повышения квалификации в 2019 году. Стажировка 1 раз в 3 года проводится на базовых предприятиях «Кураж», «Сирень», суши- бар «Ассахи». Имеется свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
<p>ПК 3.1.-3.6.</p>	<p>Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных</p>

	<p>используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		
	<p>Умения: Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>

	<p>изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
Раздел модуля 2.			
ПК 3.1.-3.6.	<p>Знания: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной)</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов</p>

	<p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток</p>	<p>работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>	<p>поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--	---	--	---

	<p>Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли. Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p>		
--	--	--	--

	<p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		
	<p>Умения:</p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, рефератов - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям</p>

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Определять степень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Доводить холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p>	<p>учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на экзамене 	<p>инструкций, регламентов</p> <ul style="list-style-type: none"> -Рациональность действий и т.д. <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	---	---	---

	<p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных при их порционировании (комплектowaniu).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные на</p>		
--	---	--	--

	<p>вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	
	<p>Действия:</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«КУЗОВАТОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА**

43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"

по программе подготовки специалистов

среднего звена

Кузоватово

2025

Рабочая программа *ПМ 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»* разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерством образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря

2016. (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12. 2016 №44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации в ФЕДЕРАЛЬНЫЕ ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ от 3 июля 2024 г. N 464 (в ред. от 03.07.2024-действует с 23.08.2024 года)

РАССМОТРЕНА

ЦМК

Пищевой и молочной промышленности

(протокол от 16.05. 2025 № 10)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

ОГБПОУ «КТТ»

_____ М.Н. Терентьев

(протокол от 16.05. 2025 № 10)

Разработчик:

Кони́на Наталья Геннадьевна, преподаватель профессиональных дисциплин высшей квалификационной категории ОГБПОУ «КТТ»

СОДЕРЖАНИЕ

	4
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	35

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 41
(ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ 48

7 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

Рабочая программа ПМ 06.«Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала" разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерством образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016. (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12. 2016 №44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации в ФЕДЕРАЛЬНЫЕ ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ от 3 июля 2024 г. N 464 (в ред. от 03.07.2024-действует с 23.08.2024 года)

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. в части освоения основного вида профессиональной деятельности **(ВД): «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.06 « Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.06 « Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»** студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Область применения программы

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

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	<u>Общие компетенции</u>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p>

	<p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>
<p>знать</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p>

	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 232 часа:

Из них на освоение МДК 06.01- 158 ч.=(теории-**64ч**+ПЗ-**78ч**);+**16** ч. курсовая работа
Самостоятельной работы-2 часа

на практики: -учебная практика-**УП-36 ч.**

-производственная практика – **ПП-36 ч.**

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		
			Обучение по МДК, в час.			Учебная			Производственная
			всего, часов	в т.ч.					
		лабораторные работы и практические занятия, часов		курсовая проект (работа), часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,3,4,5	Раздел 1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	104	102	56	-			2	
ПК 6.4, 6.5 ОК6,7,9	Раздел 2 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	40	40	22	-			-	

ПК 6.1-6.5 ОК1,2,3,4-7,9	Курсовой проект (работа)	16	16		16			
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,3,4-7,9	Учебная практика, часов	36				36		
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,3,4-7,9	Производственная практика, часов	36				-	36	
ПК 6.1-6.5 ОК 1-9	Квалификационный экзамен							
Всего:		232	158	78	16	36	36	2

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов
1	2	3

Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		102
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		102
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Должен уметь: -контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания Должен знать: -нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -классификацию организаций питания -структуру организации питания; ОК-1 ПК-6.1	
	Содержание	6
	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	1
	2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	1
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	1

	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	1
	Практическое занятие №1 1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания с полным технологическим циклом.	2
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Должен уметь: -разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; Должен знать: -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; ОК-2 ПК-6.1	
	Содержание	12
	1.Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики.	1
	2. Значение меню и прейскуранта в оперативном планировании работы предприятия	1
	3. Составление меню. Меню со свободным выбором блюд. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	1
	4. Особенности составления меню в предприятиях общественного питания различных типов.	1
	5. Составление меню дневного рациона питания. Последовательность расположения блюд в меню.	1

	6. Составление банкетного меню , карты вин. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания.	1
	7. Правила оформления меню и прейскуранта. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	1
	8. Правила составления меню со свободным выбором блюд. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	1
	Практическое занятие № 2 Составление меню комплексных завтраков для школьников 12-15 лет (в 2 вариантах). Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2
	Практическое занятие № 3 Составление меню комплексных обедов для рабочих «Молочного комбината «Вита» Кузоватовского района. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Должен уметь: -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот Должен знать: -основные производственные показатели подразделения организации питания; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -формы документов, порядок их заполнения ОК-4 ПК-6.2;	
	Содержание	4

	<p>1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).</p> <p>Материально-техническое снабжение (обеспечение) деятельности подчинённого персонала.</p>	1
	<p>2. Нормы оснащения предприятий общественного питания.</p> <p>Инвентаризация продуктов и готовых изделий на производстве. Определение фактического наличия продуктов, и готовых изделий. .Правила оформления инвентаризационной описи. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	1
	<p>Практическое занятие № 4</p> <p>Оформление инвентаризационной описи. Выявление результатов инвентаризации.</p>	2
<p>Тема 1.4.</p> <p>Управление персоналом в организациях питания</p>	<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -предупреждать случаи нарушения трудовой дисциплины; <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; -виды, формы и методы мотивации персонала; -способы и формы инструктирования персонала; <p>ОК-5 ПК-6.3</p>	
	<p>Содержание</p>	26

1. Категории производственного персонала организации питания. Организация работы в бригадах (командах). Классификация бригад и их типы. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	1
2. Организация деятельности персонала, в зависимости от их квалификации, определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.	1
3. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	1
4. Улучшение организации и обслуживание рабочих мест. Укрепление дисциплины труда и развитие творческих способностей подчинённого персонала.	1
5. Организационная структура управления предприятиями общественного питания. Принципы и методы управления персоналом.	1
6. Решение в системе управления персоналом. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	1
7. Роль трудовых коллективов в управлении предприятиями и укрепления трудовой дисциплины. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.	1
8. Повышение трудовой активности и самостоятельности коллектива.	1
9. Социально-психологический климат в коллективе и его роль в управлении. Психологическая совместимость в коллективе. Предотвращение и разрешение конфликтов.	1
10. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	1
Практическое занятие № 5	2

Разработка должностных обязанностей для специалистов предприятий общественного питания. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь	
Практическое занятие № 6 Разработка оценочных заданий по выпуску продукции о. п. (технологические карты).	2
Практическое занятие № 7 Проведение обязательных контрольных мероприятий с целью повышения качества производимой продукции на предприятиях общественного питания р.п. Кузоватово	2
Практическое занятие № 8 Определение критерий и показателей качества работы предприятий общественного питания.	2
Практическое занятие № 9 Учет качества труда на предприятиях общественного питания.	2
Практическое занятие № 10 Разработка мероприятий по решению конфликтных ситуаций на предприятиях общественного питания.	2
Практическое занятие № 11 Решение производственных ситуаций. Определения показателей, характеризующих отдельные элементы системы управления персоналом	2
Практическое занятие № 12 Решение различных ситуаций перед устройством на работу: «Составление объявления о текущей вакансии»; «Составление резюме»; «Разработка квалификационной характеристики специалиста».	2

<p>Тема 1.5.</p> <p>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Должен уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -основные производственные показатели подразделения организации питания; -формы документов, порядок их заполнения; -программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции <p>ОК-6 ПК-6.2</p>	
	<p>Содержание</p>	<p>16</p>
	<p>1. Принципы и виды планирования работы: составление планового меню, разработка плана-меню, расчёт потребности в продуктах, оформление требование- накладной. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.</p>	<p>1</p>
	<p>2. Составление плана-меню. Форма заполнения. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания</p>	<p>1</p>
	<p>3. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.</p>	<p>1</p>
	<p>4. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).</p>	<p>1</p>

	5. Виды, правила составления графиков работы	1
	6. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	1
	Практическое занятие № 13 Решение задач на определение норм выработки на продукцию производственных цехов.	2
	Практическое занятие № 14 Составление наблюдательного листа индивидуальных фотографий рабочего дня кондитеров производственных цехов.	2
	Практическое занятие № 15 Решение задач на определение численности работников производственных цехов.	2
	Практическое занятие № 16 Составление табеля учета рабочего времени.	2
	Практическое занятие № 17 Составление графиков выхода на работу и их распределение по рабочим местам.	2
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Должен уметь: -составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот Должен знать: -основные производственные показатели подразделения организации питания; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -формы документов, порядок их заполнения	

<p>-правила составления калькуляции стоимости</p> <p>ОК-4 ПК-6.2</p>	
<p>Содержание</p>	<p>34</p>
<p>1. Основные производственные показатели: выпуск продукции её реализация.</p>	<p>1</p>
<p>2. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Производительность труда, факторы роста.</p>	<p>1</p>
<p>3. Методика расчета основных производственных показателей</p>	<p>1</p>
<p>4. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.</p>	<p>1</p>
<p>5. Определение потребности в сырье и продуктах</p>	<p>1</p>
<p>6. Затраты производства и их факторы. Издержки производства и обращения.</p>	<p>1</p>
<p>7. Отпуск продуктов из кладовой на производство: порядок совершения операции, продвижении продуктов на производстве и их распределение между бригадами.</p>	<p>1</p>
<p>8. Документальное оформление отпуска продуктов и сырья из кладовой на производство, порядок их оформления.</p>	<p>1</p>
<p>9. Отпуск готовых из производства, заполнение документации. Порядок проведения пражеража.</p>	<p>1</p>
<p>10. Документальное оформление отпуска готовых изделий с раздачи. Отпуск блюд с последующей оплатой. Отпуск питания обучающимся училищ и техникумов профессионально-технического обучения.</p>	<p>1</p>
<p>11. Порядок списания продуктов и готовых изделий. Заполнение акта о порче, бое, ломе товара, материала.</p>	<p>1</p>

12. Отчетность, в которой отражается работа производства: акт о реализации и отпуске изделий кухни; акт о продаже и отпуске изделий кухни.		1
13. Составление отчета о движении продуктов на кухне. Понятие о суммовом и количественно-суммовом учете продуктов на производстве.		1
14. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию		1
Практическое занятие № 18 Составление первичных документов по поступлению сырья ,и составление первичных документов по реализации готовой продукции		2
Практическое занятие № 19 Оформление требования-накладной (на продукцию со склада) и дневного заборного листа (при передаче готовых изделий из производства на раздачу).		2
Практическое занятие № 20 Оформление документации: акта о реализации и отпуске изделий кухни; акта о продаже и отпуске изделий кухни		2
Практическое занятие № 21 Документальное оформление отчета о реализации готовой продукции с раздачи		2
Практическое занятие № 22 Составление отчетности о реализации и отпуске изделий кухни.		2
Практическое занятие № 23 Составление калькуляции на холодные закуски, гарниры с указанием их розничных цен.		2
Практическое занятие № 24 Составление калькуляции на напитки и сладкие блюда с указанием их розничных цен.		2

	<p>Практическое занятие № 25</p> <p>Составление отчетности о реализации и отпуске изделий кухни.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 26</p> <p>Учет издержек обращения на остаток товаров.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 27</p> <p>Порядок проведения бракеража готовой продукции. Документальное оформление. (2 ч.)</p>	2
<p>Тема 1.7.</p> <p>Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</p>	<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - способы и формы инструктирования персонала; <p>ОК-6 ПК-6.3</p>	
	<p>Содержание</p>	4
	<p>1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.</p>	1

	<p>2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.</p>	1
	<p>Практическое занятие № 28</p> <p>Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции</p>	2
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</p> <p>1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.</p> <p>2. Изучение отраслевых нормативных документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ГОСТ 30389-2021 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2022 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2023 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2022 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2023 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. <p>3. Анализ основных типов организаций питания.</p> <p>4. Разработка структуры конкретной организации питания.</p> <p>5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.</p> <p>6. Изучение «Справочника руководителя»</p> <p>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p>		2

<p>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</p> <p>9. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</p> <p>10. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>11. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p> <p>12. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>13. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</p> <p>14. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)</p>		
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		40
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		40
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности	<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать рабочие места различных зон кухни -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции <p>Должен знать:</p>	

подчиненного персонала	-принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации ОК-7 ПК-6.4	
	Содержание	36
	1. Основные требования к созданию оптимальных условий работы на производстве.	1
	2. Организация работы овощного цеха: оснащение, ассортимент полуфабрикатов, технологические линии по обработке овощей	1
	3. Организация работы мясного цеха: оснащение, производство полуфабрикатов, технологические линии по обработке мяса и приготовления рубленых полуфабрикатов.	1
	4. Организация работы птицегольевого цеха: оснащение, ассортимент полуфабрикатов, технологические линии по обработке тушек птицы и приготовлению полуфабрикатов	1
	5. Организация работы рыбного цеха: оснащение, ассортимент рыбных полуфабрикатов, технологические процессы по производству рыбных полуфабрикатов.	1
	6. Организация работы мясо-рыбного цеха: оснащение, ассортимент полуфабрикатов, технологические процессы по производству полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.	1
	7. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов: оснащение, ассортимент, технологические процессы.	1
	8. Организация работы цеха обработки зелени: оснащение, ассортимент, технологические процессы.	1
	9. Организация работы горячего цеха: оснащение, ассортимент продукции, технологические процессы. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи.. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю.	1

<p>10. Организация работы холодного цеха: оснащение, ассортимент продукции, технологические процессы. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи</p>	<p>1</p>
<p>11. Организация работы кулинарного цеха: оснащение, ассортимент продукции, технологические процессы.</p>	<p>1</p>
<p>12. Организация работы кондитерского цеха: оснащение, ассортимент продукции, технологические процессы. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>	<p>1</p>
<p>13. Организация работы производственных вспомогательных помещений: оснащение, перечень выполняемых работ, организация рабочих мест.</p>	<p>1</p>
<p>14. Организация работы раздаточных: их виды, организация труда поваров-раздатчиков, организация работы механизированных раздаточных линий.</p>	<p>1</p>
<p>Практическое занятие № 29 Организация работы технологических линий по приготовлению натуральных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых) в мясном цехе.</p>	<p>2</p>
<p>Практическое занятие № 30 Организация работы технологических линий по приготовлению рубленых полуфабрикатов в мясном цехе.</p>	<p>2</p>
<p>Практическое занятие № 31 Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов.</p>	<p>2</p>
<p>Практическое занятие № 32 Организация работы технологической линии по обработке мяса, птицы, рыбы в мясо-рыбном цехе заготовочного предприятия.</p>	<p>2</p>

	<p>Практическое занятие № 33</p> <p>Организация работы рабочих мест по доработке полуфабрикатов в производственном цехе и подбору оборудования</p>	2
	<p>Практическое занятие № 34</p> <p>Организация работы технологической линии по обработке рыбы рыбном цехе заготовочного предприятия.</p>	2
	<p>Практическая работа № 35</p> <p>Организация рабочих мест и подбор оборудования и его размещение по ходу технологического процесса в горячем цехе супового отделения.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 36</p> <p>Организация рабочих мест по подбору оборудования, согласно технологического процесса в кондитерском цехе.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 37</p> <p>Организация рабочих мест в соответствии с технологическим процессом в холодном цехе.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 38</p> <p>Организация рабочих мест в соответствии с технологическим процессом в горячем цехе, соусного отделения.</p>	2
	<p>Практическое занятие № 39</p> <p>Расчет площадей складской группы (по заданию преподавателя).</p>	2
<p>Тема 2.2</p> <p>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</p>	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -виды, формы и методы мотивации персонала -способы и формы инструктирования персонала <p>ОК-9 ПК-6.5</p>	

	Содержание	4
	1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	1
	2. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	1
	3. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	1
	4. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	1
Курсовая работа		
Тематика курсовых работ:		
1. Организация работы закусочной «У Витька» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово		
2. Организация работы кафе «У Михалыча» на 48 посадочных мест в с. Кивать Кузоватовского района		
3. Организация работы школьной столовой на 50 посадочных мест в с. Еделево Кузоватовского района		
4. Организация работы закусочной «Гурман» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово		
5. Организация работы школьной столовой на 30 посадочных мест в с. Стоговка Кузоватовского района		
6. Организация работы суши-бар «Асахи» на 30 посадочных мест в р.п. Кузоватово		
7. Организация работы закусочной «У Витька» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово		
8. Организация работы суши-бар «Асахи» на 30 посадочных мест в р.п. Кузоватово		
9. Организация работы кафе «Ласточка» на 25 посадочных мест в г Барыша Ульяновской области		
10. Организация работы суши-бар «Асахи» на 30 посадочных мест в р.п. Кузоватово		
11. Организация работы школьной столовой на 50 посадочных мест в с. Студенец Кузоватовского района		
		16

<p>12.Организация работы овощного цеха закусочной «У Витька» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово</p> <p>13.Организация работы школьной столовой на 50 посадочных мест в с. Еделево Кузоватовского района</p> <p>14.Организация работы закусочной «У Витька» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово</p> <p>15.Организация работы школьной столовой на 50 посадочных мест в с. Смышляевка Кузоватовского района</p> <p>16.Организация работы школьной столовой на 30 посадочных мест в с. Стоговка Кузоватовского района</p> <p>17.Организация работы кафе «Кураж» на 60 посадочных мест р.п. Кузоватово</p> <p>18.Организация работы школьной столовой на 30 посадочных мест в с. Стоговка Кузоватовского района</p> <p>19.Организация работы суши-бар «Асахи» на 30 посадочных мест в р.п. Кузоватово</p>	
<p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе :</p> <p>1.Определение темы курсовой работы . Составления введения</p> <p>2.Определение организации производства исследуемой организации питания</p> <p>3.Определение поставщиков организации питания</p> <p>4. Организация складских помещений исследуемой организации питания</p> <p>5.Разработка производственной программы организации питания</p> <p>6. Расчёт количества потребителей исследуемой организации питания</p> <p>7.Разработка расчетного плана-меню (-расчет количества сырья, -составление технологических карт)</p> <p>8.Расчёт численности работников производственных цехов</p> <p>9.Расчёт помещений складской группы (охлаждаемых камер, кладовой сухих продуктов)</p> <p>10.Расчёт производственных цехов</p> <p>11. Заключение</p>	
<p>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой</p> <p>1.Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:</p> <p>-составления введения</p> <p>-определение организации производства исследуемой организации питания</p> <p>-определение поставщиков организации питания</p> <p>-организация складских помещений исследуемой организации питания</p> <p>-разработка производственной программы организации питания</p>	

<p>2. Составление:</p> <ul style="list-style-type: none"> -составления введения -определение организации производства исследуемой организации питания -определение поставщиков организации питания -организация складских помещений исследуемой организации питания -разработка производственной программы организации питания <p>3. Разработка, ведение расчетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -расчёт количества потребителей исследуемой организации питания -разработка расчетного плана-меню (-расчет количества сырья, -составление технологических карт)- -расчёт численности работников производственных цехов -расчёт помещений складской группы (охлаждаемых камер, кладовой сухих продуктов) -расчёт производственных цехов <p>4. Составление заключения</p>	
<p>Учебная практика УП.06</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вести поиск, делать выбор и использовать информацию в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню. Вести расчёты при разработке меню и оформлении меню. 2. Разрабатывать различные виды меню. Презентовать новое меню 3. Вести текущее планирование деятельности подчиненного персонала рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции 4. Проверять уровень обеспеченности ресурсами. Заказывать и получать продукты, материалы на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана. Осуществлять контроль за сохранением запасов, и проводить их инвентаризацию 5. Планировать текущую деятельность подчиненного персонала. Установить контроль за качеством выполнения работ персоналом. Организовать текущую деятельность подчинённого персонала. 6. Планировать обучение поваров, кондитеров, пекарей. Инструктировать и обучать на рабочем месте. Оценивать результаты 	<p>36</p>

<p>обучения.</p>	
<p>Производственная практика ПП.06 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса. 2. Вести расчёты при разработке меню и оформлению меню. 3. Взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. <p>Планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции. <p>Составлять калькуляцию стоимости готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. Организовывать документооборот. 6. Оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов. Организовывать рабочие места различных зон кухни. Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. 7. Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли. Определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков. 8. Составлять графики работы с учетом потребности организации питания. Вести табель учета рабочего времени работников. 	<p>36</p>

<p>9. Управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала.</p> <p>10. Рассчитывать заработную плату.</p> <p>11. Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины.</p> <p>12. Обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах.</p>	
Самостоятельная работа	2
Всего	232
по УП.06 в форме дифференцированного зачёта	
по ПП.06 в форме дифференцированного зачёта	
Промежуточная аттестация по МДК.06.01 в форме экзамена	12

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Реализация программы по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала проходит в ОГБПОУ «КТТ» учебном кабинете: Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства;

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля ПМ.06 в ОГБПОУ «КТТ» осуществляется в учебном кабинете - производства технического оснащения кулинарного и кондитерского. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета, -классная доска, столы, стулья, шкаф для хранения плакатов, учебной документации, книг, рабочий стол преподавателя;

Учебно-методическое обеспечение кабинета:

1.Комплект учебно-методической документации:

- рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.06
- методические указания по выполнению практических занятий
- методические указания по выполнению самостоятельной работы
- косы по ПМ.06
- лекции

Используются технические средства обучения:

- калькуляторы
- информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях;

-компьютер.

- проектор

С помощью проектора преподаватель демонстрирует обучающимся наглядный материал:

-схемы (на электронном носителе) по ПМ.06: «Методы управления персоналом», «Штатное расписание», «Зарплата и управление персоналом», «Производственно-торговая структура пельменной», «Структура помещений предприятий общественного питания», «Классификация предприятий общественного питания», «Размещение торговых, производственных, бытовых, административных, складских помещений и помещений для потребителей», «Схема продвижения продукции в помещениях предприятий общественного питания», «Линия производства крупнокусковых полуфабрикатов», «Схема рыбного цеха», «Схема овощного цеха», «Расположение цехов»

-плакаты (на электронном носителе): «Расположение производственных цехов в структуре предприятия», «Классификация предприятий общественного питания» и т. д

-плакаты (выполненные на ватмане формата А-1) - «Организация производства овощного цеха»; «Организация производства мясного цеха»; «Организация производства мясо- рыбного цеха»; «Организация производства горячего цеха»; «Организация холодного цеха»; «Организация кондитерского цеха»; «Организация кулинарного цеха»; «Организация цеха доработки полуфабрикатов», «Инвентарь и тара овощного цеха», «Общая структура предприятий общественного питания»

3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации учебной программы по профессиональному модулю ПМ.06 в ОГБПОУ «КТТ» существуют следующие источники:

основные источники

1. Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»-учебник-М. издательский центр «Академия»-2022г-320с.
2. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Учебное пособие 3-е издание переработанное и дополненное. Издательство «Феникс»-2021г -234с.

дополнительные источники:

1. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. «Проектирование предприятий общественного питания»- Учебное пособие.- М «Издательство КолосС», 2021 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург: Профи, 2022 г-776с.
3. Федотова И.Ю. «Нормативные документы по ресторанному бизнесу». Справочник. Москва Издательский дом «Ресторанные ведомости»-2021 г.-107с

Интернет-ресурсы:

<http://www.vseknigi.ru>.

<http://www.labirint.ru>.

<http://www.labirint.ru>.

<http://www.archive.ru>.

<http://www.mbm.ru>.

<http://www.sps.ru>.

<http://tpprf.ru>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОПД.01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОПД.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья. ОПД.03. Техническое оснащение и организация питания. ОПД.04 Организация обслуживания ОПД.10 Контроль качества кулинарной продукции, а также профессиональных модулей-ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет **232** академических часа, включая самостоятельную учебную работу, по освоению профессионального модуля ПМ.06. В процессе

реализации программы ПМ.06 выполняются обучающимися задания для лабораторных и практических занятий.

По модулю включена внеаудиторная самостоятельная работа-2 часа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения используются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Завершается освоение междисциплинарного курса МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельности подчинённого персонала» в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как теоретические вопросы, так и практические задания.

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика ПО ПМ.06 в ОГБПОУ «КТТ» реализуется в количестве **36 часов**, и производственная- в количестве **36 часов**

Учебная практика проводится в стенах учебного заведения (ОГБПОУ «КТТ») в учебном кабинете технического оснащения кулинарного и кондитерского производства. Производственная практика проводится на предприятиях р.п. Кузоватово –суши-бар «АСАХИ», кафе «Кураж», закусочная «У Витька», кафе «на Садовой», мини-комплекс «Северный», кафе «Сирень», кафе «У Михалыча», кафе «ОКНА». Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, дневник, договор на прохождение практики, отчёт защищается. После освоения ПП.06 и сдачи документов проводится –дифференцированный зачёт.

После изучения профессионального модуля **ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»** проводится квалификационный экзамен, после которого студентам успешно сдавшим его, присваивается вид профессиональной деятельности (**ВД 6) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам).

Профессиональный модуль ПМ.06 в ОГБПОУ «КТТ» проводит преподаватель профессиональных дисциплин Кони́на Наталья Геннадьевна,

-выпускница Московского государственного университета сервиса, инженер по специальности технология продукции общественного питания, -высшей квалификационной категории,- стаж педагогической работы-32 года.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации

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

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.
инженерно-педагогический состав:

Учебную практику УП.06 и производственную практику ПП.06 проводят преподаватель профессиональных дисциплин, также Кони́на Наталья Геннадьевна.

4.1 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1.</p> <p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>6. соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</p> <p>7. правильность последовательности расположения блюд в меню;</p> <p>8. соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</p> <p>9. точность расчета цены блюда по меню;</p> <p>10. актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 6.2.</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3.</p> <p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>8. точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</p> <p>9. правильность выбора, оформления бланков;</p> <p>10. правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</p> <p>11. правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</p> <p>12. правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</p> <p>13. правильность составления графика выхода на работу;</p> <p>14. адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</p> <p>15. правильность составления должностной инструкции повара;</p> <p>16. соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</p> <p>17. адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

<p>ПК 6.4.</p> <p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5.</p> <p>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>18. адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</p> <p>19. правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</p> <p>20. адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</p> <p>21. точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</p> <p>22. адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</p> <p>23. адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</p> <p>24. соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</p> <p>25. точность выбора методов обучения, инструктирования;</p> <p>26. актуальность составленной программы обучения персонала;</p> <p>27. оценивать результаты обучения</p>	<p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>29. точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>30. адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>31. оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>32. адекватность определения потребности в информации;</p> <p>33. эффективность поиска;</p> <p>34. адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>35. разработка детального плана действий;</p> <p>36. правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>37. точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p>

<p>ОК. 02</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>38. оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>39. адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>40. точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>41. адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы,</p> <p>- курсовой работы</p>
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>42. актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>43. точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>44. эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>45. оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>- практических заданий на Д зачете по МДК;</p> <p>- заданий ДЗ по модулю;</p>
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>46. грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>47. толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>48. понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>49. точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>50. эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>51. сохранять и укреплять здоровье (следить за осанкой) на протяжении всего занятия</p>	
<p>ОК 09.</p>	<p>52. адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>53. адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>	

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках."	54. точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	
---	--	--

4.2. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

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

может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.

Рабочая программа

производственной практики ПП.06

**в рамках модуля ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА**

специальность 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"

по программе подготовки специалистов среднего звена

Кузоватово 2025

Рабочая программа производственной практики ПП.06 ПМ 06. «*Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала*» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерством образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016. (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12. 2016 №44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации в ФЕДЕРАЛЬНЫЕ ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ

РАССМОТРЕНА

ЦМК

Пищевой и молочной промышленности

(протокол от 16.05. 2025 № 10)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по ПО

ОГБПОУ «КТТ»

_____ Н.В. Филиппов

(протокол от 16.05. 2025 № 10)

Разработчик:

Кони́на Наталья Геннадьевна, преподаватель профессиональных дисциплин высшей квалификационной категории ОГБПОУ «КТТ»

Пояснительная записка

Производственная практика ПП-06 является важнейшей составной частью учебно- воспитательного процесса и эффективной формой подготовки специалиста к трудовой деятельности по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и реализуется в рамках модуля **ПМ.06 ««Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»»**, и проводится по окончании изучения **МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала**

Целями производственной практики (практики по профилю специальности) являются: освоение основного вида профессиональной деятельности, соответствующих профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

Задачами производственной практики (практики по профилю специальности) являются: - закрепление и углубление теоретической подготовки; - формирование практических умений и навыков; - приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности; - адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий и организаций в сфере предпринимательства различных организационно-правовых форм.

Производственная практика (практика по профилю специальности) является частью профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - единицы ППССЗ, обеспечивающей реализацию программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки).

Производственная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК.06.01
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Производственная практика проводится в предприятиях общественного питания р.п. Кузоватово и Кузоватовского
района, различных организационно-правовых форм, на основе договоров заключаемых между техникумом и
предприятиями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Местами прохождения производственной практики являются:

ООО суши-бар «Вкусный дом» Е.В. Лемаева р.п. Кузоватово;

ООО суши-бар «Асахи» Е.В. Лемаева р.п. Кузоватово;

ОО кафе «Кураж» А.С. Полуэктов р.п. Кузоватово;

П.И. Данькина Л.И. кафе «У Михалыча» р.п. Кузоватово;

П.И. Черкасов В.Н. ООО «Провиант» р.п. Кузоватово;

ОО «Лаундж-бар «Мята» С.Н. Белов р.п. Кузоватово;

П.И. Потанцев А.С. кафе «Любимый» р.п. Кузоватово;

П.И. Татарникова О.Н. кафе «Сирень» р.п. Кузоватово;

П.И. Гоголев И.И. кафе «Бурритос» р.п. Кузоватово;

ОО кафе «Сова» Е.Г. Борисова р.п. Кузоватово.

Также в школьных столовых Кузоватовского района и р.п. Кузоватово.

Конкретное место прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) определяется завучем
техникума, по согласованию с обучающимся и руководителем практики от предприятия. Время проведения производственной
практики (практики по профилю специальности) – 8 семестр (в соответствии с учебным планом). Сроки и место проведения
производственной практики (практики по профилю специальности), назначение руководителей оформляются приказом по
техникуму в установленном порядке по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с получением вида
профессиональной деятельности (ВД 6): **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Программа производственной практики является рабочей и включает паспорт программы, тематический план и
критерии оценки, условия реализации учебной практики, контроль и оценки результатов освоения практики.

Рабочая программа ПП-06 рассматривается предметно-цикловой комиссией и утверждается руководством учебного
заведения.

Руководство производственной практики - ПП-06 осуществляют преподаватели профессиональных дисциплин,
распределяют студентов в соответствии с графиком перемещения их по структурным подразделениям, рационально
организуют их труд. Для проведения производственной практики рекомендуется подготовка следующей документации:

Рабочая программа практики ПП-06;

Тематический план ПП-06;

График перемещения студентов по производственным участкам;

Журнал учебных занятий.

и реализации программы производственной практики ПП.06 могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения. Цели и задачи производственной практики в форме практической подготовки. С целью ознакомления профессиональным видом (ВД.6): организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующих ему профессиональных компетенций и достижения задач образовательной программы, обучающийся в ходе данного вида практики должен: выполнять следующие задачи: — разработать полноценное и разнообразное меню с учетом потребностей различных категорий потребителей; — изучить виды и формы обслуживания потребителей различных категорий; — изучить текущее планирование деятельности подчиненного персонала всех подразделений и их взаимосвязь; — оценить организацию и контроль качества выполнения работ подчиненного персонала; — повышение квалификации работников кухни на рабочем месте; иметь практический опыт: — разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; — осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; — организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; — обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

Студенты проходящие производственную практику ПП-06 должны иметь санитарные книжки и дневник по производственной практике, аттестационный лист, задание, характеристику.

Всем протяжении практики осуществляется контроль работы обучающихся, с целью определения уровня приобретаемых ими умений и навыков, с освоением ПК и ОК, качества выполненных заданий, ведением дневников, соблюдением посещаемости и дисциплины.

Ежедневный непосредственный контроль осуществляет преподаватели профессиональных дисциплин, которые ведут учет выполнения программы каждым студентом путем проверки результатов выполнения ежедневных индивидуальных заданий, проверки дневников, проведения практических контрольных проверок при перемещении обучающихся по рабочим местам.

По окончании производственной практике ПП-06 сдается документация в соответствии с содержанием заданий, установленной формы от руководителя практики.

Студенты, выполнившие план производственной практики ПП-06 и сдавшие дифференцированный зачет, допускаются к квалификационному экзамену по ПМ-06. Итогом экзамена является присвоение профессиональной деятельности (ВД 6):

организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1. Паспорт программы производственной практики ПП.06

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и реализуется в рамках модуля ПМ.06 «*Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала*», по окончании изучения МДК 06.01 «Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала» (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016. (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12. 2016 №44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации в ФЕДЕРАЛЬНЫЕ ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ от 3 июля 2024 г. N 464 (в ред. от 03.07.2024-действует с 23.08.2024 года)

В части освоения видом профессиональной деятельности (ВД 6): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.2. Цели и задачи производственной практики ПП.06

Наименование ПМ	Наименование результата практики
ПК 6.1 - Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<u>Обучающийся должен уметь:</u> --контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	-изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
ПК 6.2- Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	<p><u>Обучающийся должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
ПК 6.3- Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<p><u>Обучающийся должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
ПК 6.4- Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p><u>Обучающийся должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать рабочие места различных зон кухни -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -предупреждать случаи нарушения трудовой дисциплины;
ПК 6.5- Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	<p><u>Обучающийся должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -виды, формы и методы мотивации персонала -способы и формы инструктирования персонала

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

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

1.3. Количество часов на освоение производственной практики ПП.06: Всего – 36 часа.

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06

Наименование ПМ и видов работ УП	ПК	Наименование темы	Виды заданий по теме	Объём часов
ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»				36
Тема 06.1. Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				6:

<p>1. Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса</p>	<p>ПК 6.1</p>	<p>1. Выполнение работ:</p> <p>-по разработке, презентации различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>-по изменению ассортимента в зависимости от изменения спроса.</p>	<p>Разработка, презентование различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Проведение анализа потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.</p> <p>Проведение анализа возможностей</p> <p>организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров.</p> <p>Внесение изменения в меню в зависимости от изменения спроса потребителей.</p>	<p>3</p>
<p>2. Вести расчёты при разработке меню и оформлению меню.</p>	<p>ПК 6.1</p>	<p>2. Выполнение работ:</p> <p>-по ведению расчётов при разработке меню и оформлению меню.</p>	<p>Разработка концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики.</p> <p>Расчёт цены на продукции.</p>	<p>3</p>

			<p>Расчёт цены на различные виды кулинарной и кондитерской продукции.</p> <p>Расчёт энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий</p>	
Тема 06.2. Осуществление текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями				<u>9:</u>
<p>1. Взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.</p> <p>Планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p>	ПК 6.2	<p>1. Выполнение работ:</p> <p>-по взаимодействию со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.</p> <p>-по планированию, организации, контролю и оценке работы подчиненного персонала</p>	<p>Составление ежедневные планов</p> <p>работы бригады/команды</p> <p>Планирование рабочих заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Объяснение обязанностей, планов и организационных требований членам бригады/команды.</p> <p>Создание условий для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности</p>	3
<p>2. Рассчитывать по принятой методике основные производственные</p>	ПК 6.2	<p>2. Выполнение работ:</p> <p>-по расчёту принятой методике основных</p>	<p>Проведение расчёта принятой методике основные производственные</p>	3

показатели, стоимость готовой продукции. Составлять калькуляцию стоимости готовой продукции.		производственных показателей, стоимости готовой продукции. -по составлению калькуляции стоимости готовой продукции	показатели, стоимость готовой продукции. Составление калькуляции стоимости готовой продукции.	
3. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. Организовывать документооборот.	ПК 6.2	2. Выполнение работ: -по ведению утвержденной учетно-отчетной документации. -по организации документооборота	Оформление и ведение учетно-отчетной документации на продукцию в производственных подразделениях. Организация документооборота	3
Тема 06.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала				<u>3:</u>
1. Оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов. Организовывать рабочие места различных зон кухни. Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	ПК 6.3	1. Выполнение работ: -по оценке потребностей, обеспечению наличия материальных и других ресурсов. -по организации рабочих мест различных зон кухни. -по оформлению документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Проверка наличия запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами. Оценка имеющихся на производстве запасов в соответствии с требуемым количеством и качеством. Использование программного обеспечения при контроле наличия запасов. Оформление документации по контролю наличия запасов на	3

			<p>производстве. Планирование мероприятий по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве.</p>	
Тема 06.4 Осуществление организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала				15:
<p>1. Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли.</p> <p>Определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков.</p>	ПК 6.4	<p>1. Выполнение работ:</p> <p>-по контролю соблюдению регламентов и стандартов организации питания, отрасли.</p> <p>-по определению критериев качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков.</p>	<p>Проверка соблюдения работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства. Проверка соблюдения работниками методов приготовления продукции производства. Проверка соблюдения работниками требований к качеству готовой продукции производства. Проверка уровня обеспечения на предприятии питания условий для качественного приготовления продукции. Выявление рисков в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планирование</p>	3

			<p>мероприятий по повышению качества приготовления продукции производства.</p> <p>Разработка предложений по контролю качества приготовления продукции производства.</p> <p>Участие во внедрении системы контроля качества приготовления готовой продукции.</p>	
<p>2. Составлять графики работы с учетом потребности организации питания.</p> <p>Вести табель учета рабочего времени работников.</p>	ПК 6.4	<p>2. Выполнение работ:</p> <p>-по составлению графиков работы с учетом потребностей организации питания;</p> <p>-по ведению табеля учета рабочего времени работников.</p>	<p>Ведение учета рабочего времени членов бригады/команды</p> <p>Разработка графиков работы и</p> <p>табеля учета рабочего времени</p>	3
<p>3. Управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала.</p>	ПК 6.4	<p>3. Выполнение работ:</p> <p>-по управлению конфликтными ситуациями, разработке и осуществлению мероприятий по мотивации и стимулированию персонала.</p>	<p>Управление конфликтными ситуациями, разработке и осуществлению мероприятий по мотивации и стимулированию персонала.</p>	3
<p>4. Рассчитывать заработную плату.</p>	ПК 6.4	<p>4. Выполнение работ:</p> <p>-по расчёту заработной платы.</p>	<p>Оформление и ведение расчётов заработной платы на продукцию в производственных подразделениях</p>	3
<p>5. Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины.</p>	ПК 6.4	<p>5. Выполнение работ:</p> <p>-по предупреждению фактов хищений и других</p>	<p>Выявление рисков в области хранения продуктов и</p>	3

		случаев нарушения трудовой дисциплины.	разработке предложений по их минимизации и устранению. Предупреждение случаев нарушения трудовой дисциплины.	
Тема 06.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров,				<u>3:</u>
1. Обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах	ПК 6.5	1. Выполнение работ: - по подбору способов обучения; -по планированию программ обучения и организации проведения мастер классов, тренингов. -по проведению обучения на рабочем месте; -по разработке оценочных заданий и ведению документации по обучению на рабочем месте.	Выявление необходимости в обучении работников. Подбор способов обучения в зависимости от категории работников и их потребностей. Планирование программы обучения. Планирование организации мастер классов, тренингов, дегустаций блюд и тематических инструктажей и ресурсы для их проведения . Составление программы обучения. Проведение тематического инструктажа на рабочем месте. Проведение профессиональных тренингов на рабочем месте с последующей оценкой результатов обучения. Оценивание результатов обучения работников по установленным	3

			критериям. Проведение анализа результатов	
Дифференцированный зачёт				
			Всего часов	36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики осуществляется на предприятиях р.п. Кузоватово –суши-бар «АСАХИ», кафе «Кураж», закусочная «У Витька», кафе «на Садовой», мини-комплекс «Северный», кафе «Сирень», кафе «У Михалыча», кафе «ОКНА».

На каждом предприятии имеются учебные комнаты на основе прямых договоров

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект бланков бухгалтерской документации.

Технические средства обучения:

- компьютеры;
- комплект учебно-методической документации.

Перечень документов, необходимых для проведения производственной практики ПП.06:

- рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»;
- положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ОГБПОУ «КТТ»;
- рабочая программа производственной практики ПП.06;
- приказ о назначении руководителя производственной практики ПП.06 от образовательного учреждения;
- график учебного процесса;
- протоколы аттестации производственной практики.

По результатам производственной практики представляется отчёт, дневник, отчёт защищается. После освоения ПП.06 и сдачи документов проводится –Д зачёт.

предприятие

3.2.Информационное обеспечение обучения

Для реализации производственной программы по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» в ОГБПОУ «КТТ» существуют следующие источники:

основные источники

1.Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»-учебник-М. издательский центр «Академия»-2021г-320с.

2.Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах» Учебное пособие «Издательский дом Дашков и К»-2022г-320с. .

3. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Учебное пособие 3-е издание переработанное и дополненное. Издательство «Феникс»-2021г -234с.

дополнительные источники:

1. Ефимов А.Д., Никуленкова Т.Т., Ботов М.И., Вуколова М.В. «Профессиональная кухня «Сто готовых проектов». Технический каталог (издание третье)Москва- «Издательский дом Ресторанные ведомости»-2021 г.

2. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. «Проектирование предприятий общественного питания»- Учебное пособие.- М «Издательство КолосС», 2022 г.

3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург: Профи, 2021г-776с.

4. Федотова И.Ю. «Нормативные документы по ресторанному бизнесу». Справочник. Москва Издательский дом «Ресторанные ведомости»-2022 г.-107с

Интернет-ресурсы:

<http://www.vseknigi.ru>.

<http://www.labirint.ru>.

<http://www.labirint.ru>.

<http://www.archive.ru>.

<http://www.mbm.ru>.

<http://www.sps.ru>.

<http://tpprf.ru>.

3.3. Общие требования к организации и проведению производственной практики.

Производственная практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика ПП.06 проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля и реализуется концентрированно, в рамках профессионального модуля. Производственная практика ПМ.06 в ОГБПОУ «КТТ» реализуется в количестве **36 часов**

Производственная практика ПП.06 обучающихся осуществляется на предприятиях общественного питания. Своевременно издаются приказы о проведении практики (перед началом), после прохождения, сдаются дневник по ПП.06. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр обучающихся. Организация производственной практики для студентов осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения ОГБПОУ «КТТ».

После освоения ПП.06 и сдачи документов проводится –Д зачёт.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий. В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.06 обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Результаты обучения	Показатели сформированности результатов учебной практики УП.06	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 6.1- Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Правильность разработки и последовательность расположения блюд в меню.</p> <p>Точность соответствия плана-меню заказу, типу, классу и организации питания.</p> <p>Точность расчета цены блюда по меню.</p>	<p>-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики;</p> <p>-Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики</p>
ПК 6.2- Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Правильность взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	<p>-Экспертное наблюдение в ходе учебной практики;</p> <p>-Экспертная оценка результата выполнения</p>

	<p>Точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета.</p> <p>Правильность и точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом.</p>	<p>задания в ходе учебной практики</p>
<p>ПК 6.3- Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Точность планирования мероприятий по сохранности запасов на производстве.</p> <p>Правильность проведения процедуры инвентаризации.</p>	<p>-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики;</p> <p>-Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики</p>
<p>ПК 6.4- Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Правильность проведения контроля по соблюдению регламентов и стандартов организации питания, отрасли.</p> <p>Точность при определении критериев качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков.</p> <p>Правильность составления графика выхода на работу.</p> <p>Правильность выбора форм и методов контроля качества при выполнении работ персоналом.</p> <p>Правильность предложений по выходу из конфликтных ситуаций и стимулированию подчиненного персонала.</p> <p>Точность выдвинутых предложений по предупреждению хищений на производстве</p>	<p>-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики;</p> <p>-Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики</p>
<p>ПК 6.5- Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Правильность выбора способов и форм инструктирования персонала.</p> <p>Правильность составленной программы обучения персонала</p>	<p>-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики;</p>

	<p>Точность выбора методов обучения, инструктирования.</p> <p>Правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов</p> <p>Точность оценки результатов обучения.</p>	<p>-Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики</p>
--	--	---

<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; 2. адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; 3. оптимальность определения этапов решения задачи; 4. адекватность определения потребности в информации; 5. эффективность поиска; 6. адекватность определения источников нужных ресурсов; 7. разработка детального плана действий; 8. правильность оценки рисков на каждом шагу; 9. точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы <p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ol style="list-style-type: none"> 10. оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 11. адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; 12. точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;

	13. адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	14. актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; 15. точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	16. эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 17. оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	18. грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; 19. толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	20. понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	21. точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

<p>принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>22. эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
<p>ОК 08.</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>23. сохранять и укреплять здоровье (следить за осанкой)</p>
<p>ОК 09.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";</p>	<p>24. адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>25. адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>26. точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>27. правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>28.</p>

ОГБПОУ «Кузоватовский технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ Р.К. Таиров
« _____ » _____ 2025 г.

**ПРОГРАММА
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

программе базовой подготовки

специальности 43.02.15 Поварское и Кондитерское дело

квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная

Кузоватово 2025 год

Рабочая программа по преддипломной практике разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерством образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12. 2016 №44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации в ФЕДЕРАЛЬНЫЕ ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ от 3 июля 2024 г. N 464 (в ред. от 03.07.2024-действует с 23.08.2024 года)

1.

РАССМОТРЕНА
ЦМК
Пищевой и молочной промышленности

(протокол от 16.05. 2025 № 10)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
ОГБПОУ «КТТ»
_____М.Н. Терентьев
(протокол от 16.05. 2025 № 10)

Разработчик:

Кони́на Наталья Геннадьевна, преподаватель профессиональных дисциплин высшей квалификационной категории ОГБПОУ «КТТ»

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Пояснительная записка

Практическая подготовка (преддипломная практика) является важной составной частью учебного процесса формой подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа преддипломной практики направлена на углубление обучающимися первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности в организациях общественного питания, подготовку к написанию пусковой квалификационной работы.

Основными целями преддипломной практики являются:

закрепление, углубление и систематизация профессиональных компетенций, полученных при изучении профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, определяющих профиль специальности;

приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;

дублирование должностей специалистов по поварскому и кондитерскому делу;

подбор практического материала к государственной итоговой аттестации.

Основными задачами производственной (преддипломной) практики являются:

непосредственная практическая подготовка выпускника к самостоятельной работе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

подготовка и систематизация необходимых материалов для выполнения дипломной работы;

подбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в дипломной работе;

изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием;

знакомство с основными технико-экономическими показателями предприятия общественного питания.

В течение прохождения преддипломной практики студенты собирают и анализируют необходимый материал о производственной, хозяйственной, экономической и сервисной деятельности предприятия общественного питания, учреждения, организации, внедренных инновациях, что может быть использовано при разработке ПР.

Научно-исследовательская практика проводится со студентами, с целью подготовки их к решению задач научно-исследовательского характера, приобретения практического опыта проведения экспериментальных работ при выполнении конкретных научных разработок в области общественного питания.

Производственную практику (преддипломную) студенты могут проходить на предприятиях общественного питания, база и вид деятельности которых отвечают всем требованиям.

Программа производственной практики (преддипломной) в форме практической подготовки является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО и ПОООП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения видов профессиональной

деятельности: – организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов и блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных

изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; – выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Программа практики

Программа практической подготовки (производственной преддипломной практики) предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

– оснащенность необходимым современным оборудованием;

– наличие квалифицированного персонала.

Практическая подготовка (производственная преддипломная практика) проводится в восьмом семестре в количестве 144 часов (4 недели) на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и техникумом. Закрепление баз практик осуществляется зам. директора по УПР. В договоре техникума и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики.

Преддипломная практика в ОГБПОУ «Кузоватовском технологическом техникуме» осуществляется на следующих предприятиях:

ООО суши-бар «Вкусный дом» Е.В. Лемаева р.п. Кузоватово;

ООО суши-бар «Асахи» Е.В. Лемаева р.п. Кузоватово;

ОО кафе «Кураж» А.С. Полуэктов р.п. Кузоватово;

ИП Данькина Л.И. кафе «У Михалыча» р.п. Кузоватово;

ИП Черкасов В.Н. ООО «Провиант» р.п. Кузоватово;

ОО «Лаундж-бар «Мята» С.Н. Белов р.п. Кузоватово;

ИП Потанцев А.С. кафе «Любимый» р.п. Кузоватово;

ИП Татарникова О.Н. кафе «Сирень» р.п. Кузоватово;

ИП Гоголев И.И. кафе «Бурритос» р.п. Кузоватово;

ОО кафе «Сова» Е.Г. Борисова р.п. Кузоватово.

а также в школьных столовых Кузоватовского района и р.п. Кузоватово.

Организация практики

Для проведения практической подготовки (производственной преддипломной практики) в техникуме разработана следующая документация:

– рабочая программа практической подготовки (производственной преддипломной практики) по специальности;

– договоры с предприятиями по проведению практики;

– приказ о распределении студентов по базам практики.

Основные обязанности руководителя практики от техникума входят:

– установление связи с руководителями практики от организаций;

– разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;

– осуществление руководства практикой;

– контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

– совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;

– разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период практической подготовки (производственной преддипломной практики) для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по всем основным разделам.

студенты при прохождении практической подготовки (производственной преддипломной практики) в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практической подготовки (производственной преддипломной практики);
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- исполнять и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Контроль работы студентов и отчетность

По окончании практической подготовки (производственной преддипломной практики) сдается отчет в соответствии с содержанием аттестационного листа и характеристика, установленной формы от руководителя практики предприятия.

Итогом практической подготовки (производственной преддипломной практики) является дифференцированный зачет.

Студенты, не выполнившие план производственной (преддипломной) практики, не допускаются к государственной (итоговой) аттестации.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 года (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12. 2016 №44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации в ФЕДЕРАЛЬНЫЕ ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ от 3 июля 2024 г. N 464 (в редакции от 03.07.2024-действует с 23.08.2024 года)

Место преддипломной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Преддипломная практика базируется на освоении общепрофессиональных дисциплин:

- технология профессионально-личностного развития
- микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- организация хранения и контроль запасов и сырья
- информационные технологии в профессиональной деятельности
- метрология и стандартизация
- правовые основы профессиональной деятельности
- основы экономики, менеджмента и маркетинга
- охрана труда
- безопасность жизнедеятельности

на освоении профессионального цикла:

профессиональные модули

на освоении профессионального цикла:

профессиональные модули

на освоении разделов:

теоретическая практика;

производственная практика (по профилю специальности);

Цели и задачи преддипломной практики

Цель преддипломной практики заключается в сборе необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы, в закреплении и расширении знаний, полученных студентами за время теоретического обучения на основе практического участия в деятельности предприятий, организаций, учреждений, в формировании умения применять их в профессиональной деятельности, в расширении практических навыков самостоятельной и научноисследовательской работы, а также необходимых общекультурных и профессиональных компетенций.

Целями- преддипломной практики по профилю специальности являются закрепление и углубление теоретических и практических навыков, полученных при изучении специальных дисциплин, применение их при решении производственных задач, и формирование умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности выпускника.

Основными задачами производственной (преддипломной) практики являются: - непосредственная практическая подготовка выпускника к самостоятельной работе по специальности; - подготовка и систематизация необходимых материалов для выполнения дипломного проекта (работы); -сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в дипломном проекте; -изучение и анализ вопросов технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования; -рациональное решение проектно-планировочных и конструктивных схем зданий; -изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием; -ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия общественного питания

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело .Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях общественного питания различных организационно – правовых форм.

Задачи:

расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний по изученным общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям.

развитие практических навыков разработки технико – технологических карт на продукцию общественного питания.

ознакомление с формами и методами работы предприятий общественного питания, изучение деятельности конкретного предприятия.

приобретение навыков организации работы структурных подразделений.

освоение методов контроля качества выпускаемой продукции.

приобретение практического опыта технолога предприятия общественного питания.

преддипломная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю специальности.

Количество часов на освоение рабочей программы преддипломной практики: всего - 144 часа.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

компетенции студента, формируемые в результате освоения программы преддипломной практики

содержание программы направлено на формирование элементов общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правово-финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

Поддержание программы направлено на формирование элементов профессиональных компетенций:

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

К 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

К 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, рыбного водного сырья, дичи.

К 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

К 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

М 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:

К 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

К 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

К 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

К 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

К 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

К 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

К 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

К 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

М 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:

К 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

К 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

К 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

К 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

К 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

К 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

К 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

К 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

К 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

К 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

К 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

К 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

М 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:

К 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

К 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

К 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

К 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

М 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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

М 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

- К 7.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- К 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- К 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- К 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- К 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные

В результате освоения преддипломной практики студент должен иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- работке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.
- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.
- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

результате освоения преддипломной практики студент должен уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, изменения ароматических веществ;

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, изменения ароматических веществ.

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, изменения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. разрабатывать, изменять ассортимент, -разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, изменения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, печеночных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

упаковывать, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

менять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

оставлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

оставлять графики работы с учетом потребности организации питания;

учить, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

организовывать документооборот.

Тематический план преддипломной практики

Наименование тем	Кол-во часов (недель) изучение тем
Тема 01. Общие сведения о предприятии	<u>6</u>
Тема 02. <u>Организация предприятия:</u>	<u>18:</u>
02.01. Определение поставщиков	6
02.02. Организация складских помещений	6
02.03. Организация производства	6
Тема 03. <u>Технологический раздел:</u>	<u>42:</u>
03.01. Расчет количества потребителей	6
03.02. График загрузки зала	6
03.03. Определение количества блюд и напитков, реализованных за день	6
03.04. Соотношение различных видов блюд, выпускаемых предприятием	6
03.05. Составление меню	6
03.06. Расчет количества сырья (таблица)	6
03.07. Составление технологических карт	6
Тема 04. <u>Экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия:</u>	<u>78:</u>

04.01. Характеристика предприятия	6
04.02. Расчет выпуска продукции, товарооборот и валовой доход предприятия	6
04.03. Определение количества блюд, реализуемых за день	6
04.04. Расчет стоимости и цены сырья с наценкой на месяц	6
04.05. Расчет валового дохода предприятия	6
04.06. Определение заработной платы штатного расписания предприятия	6
04.07. Составление плановой сметы на расходы оплаты труда	6
04.08. Сводный расчет плановых показателей по труду	6
04.09. Определение издержек производства и обращения (смета издержек производства и обращения)	6
04.10. Расчет доходов и окупаемости капитальных вложений предприятия в ценах 2015 года	6
04.11. Расчет доходов и окупаемости капитальных вложений (плановые доходы данного предприятия)	6
04.12. Расчет окупаемости капитальных вложений. Расчет рентабельности предприятия	6
04.13. Определение основных экономических показателей предприятия за месяц	6
ИТОГО	144 часа (4 недели)

СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Темы Преддипломной практики	Содержание деятельности обучающегося- практиканта	Кол -во ч.	Формир уемые ОК и ПК	Содержание отчета
1	2	3	4	5
Тема 01 Общие сведения о предприятии	Сбор информации о предприятии (его расположении, производственные помещения, режим работы, ассортимент)	6	ПК 6.1. ОК 1-09	Научиться описывать расположение предприятия, его производственные помещения, определять режим работы и ассортимент предприятия

<p>Тема 02 Организация предприятия</p>	<p>02.01. Сбор информации о поставщиках, поставляемых продукцию на предприятие. 02.02. Сбор информации о складских помещениях. 02.03. Сбор информации об организации производства предприятия</p>	<p>18</p>	<p>ПК 6.3. ОК 1-09</p>	<p>Научиться: - определять поставщиков данного предприятия; - организовывать складские помещения; - организовывать производство данного предприятия.</p>
<p>Тема 03 Технологический раздел</p>	<p>03.01. Расчет количества потребителей. 03.02. Определение графика загрузки зала. 03.03. Определение количества блюд и напитков, реализованных за день 03.04. Соотношение различных видов блюд, выпускаемых предприятием 03.05. Составление меню 03.06. Расчет количества сырья 03.07. Составление технологических карт</p>	<p>42</p>	<p>ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 1-09</p>	<p>Научиться: -рассчитывать количество потребителей данного предприятия; - определять график загрузки зала; - определять количество блюд и напитков, реализованных за день; - производить соотношение различных видов блюд, выпускаемых с предприятия; - разрабатывать меню для данного предприятия; - рассчитывать количество сырья, согласно разработанному меню; - составлять технологические карты, согласно разрабатываемому меню</p>
<p>Тема 04 Экономические показатели хозяйственной деятельности</p>	<p>04.01. Давать характеристику данного предприятия 04.02. Расчет выпуска продукции, товарооборот и валовой доход предприятия 04.03. Определение количество блюд, реализованных за день 04.04. Расчет стоимости и цены сырья с наценкой на месяц 04.05. Расчет валового дохода предприятия 04.06. определение заработной платы и штатного расписания предприятия 04.07. Составление плановой сметы на расходы оплаты труда 04.08. Сводный расчет плановых показателей по труду</p>	<p>78</p>	<p>ПК 6.4 ПК 6.5 ОК1-9</p>	<p>Научиться: -давать характеристику данного предприятия: - производить расчет выпуска продукции, товарооборот и валовой доход данного предприятия; - определять количество блюд, реализованных за день; - рассчитывать стоимость цены сырья с наценкой на месяц в данном предприятии; - производить расчет валового дохода предприятия; -определить заработную плату и штатное расписание данного предприятия; - составлять плановую смету на расходы оплату труда; - определять сводный расчет плановых показателей по труду; - определять издержки производства и обращения; - производить расчет доходов и окупаемости капитальных вложений предприятия в ценах на 2024-2025 год;</p>

<p>04.09. определение издержек производства и обращения</p> <p>04.10. расчет доходов и окупаемости капитальных вложений предприятия в ценах на 2024-2025 год.</p> <p>04.11. Расчет доходов и окупаемости капитальных вложений (плановые доходы данного предприятия)</p> <p>04.12. Расчет окупаемости капитальных вложений, расчет рентабельности предприятия</p> <p>04.13. Определение основных экономических показателей предприятия за месяц.</p>			<ul style="list-style-type: none"> - производить расчеты доходов и окупаемости капитальных вложений с учетом плановых доходов данного предприятия; - производить расчет окупаемости капитальных вложений; рентабельности предприятия; - определять основные экономические показатели данного предприятия за месяц
ИТОГО			144 часа (4 недели)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Общие требования к организации преддипломной практики

анятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете технологии кулинарного производства и в кабинете товароведения продовольственных товаров. Преддипломная практика проводится на предприятиях общественного питания города. Изучение дисциплин «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» предшествуют прохождению преддипломной практики.

Студент может проходить практику в организациях (предприятиях)

общественного питания различных организационно-правовых форм, выпускающих широкий ассортимент продукции собственного производства и оснащенные всем необходимым современным технологическим оборудованием и инвентарем.

Место прохождения практики выбирается совместно с руководителем практики в предприятиях, имеющих договор о практической подготовке

студентов. Во время производственной практики студент может быть практикантом или работать по соответствующей специальности и квалификации.

Руководство практикой осуществляется: от техникума – классным руководителем; непосредственно на предприятии – заведующим производством, технологом, шеф-поваром (поваром-бригадиром), также возможно руководство поваром наиболее высокой квалификации со стажем (не ниже 5-го разряда).

Руководитель практики организует прохождение студентами обязательного инструктажа по охране труда.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по преддипломной практике: наличие высшего или среднетехнического профессионального образования, соответствующего преподаваемому курсу.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения и преподаватель спец.дисциплин, имеющие высшее или среднетехническое образование по профилю, имеющие на 1-2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях курсы повышения квалификации по профилю и информационно-коммуникационным технологиям не реже одного раза в 3 года

Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики список рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»-учебник-М. издательский центр «Академия»-2022г-320с.

Иванова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах» Учебное пособие «Издательский дом Дашков и К»-2021 г-320с. .

Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Учебное пособие 3-е издание переработанное и дополненное. Издательство «Феникс»-2022г -234с.

Дополнительные источники:

Ефимов А.Д., Никуленкова Т.Т., Ботов М.И., Вуколова М.В. «Профессиональная кухня «Сто готовых проектов». Технический каталог (издание третье)Москва- «Издательский дом Рестораны ведомости»-2021 г.

Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. «Проектирование предприятий общественного питания»- Учебное пособие.- М Издательство КолосС», 2022 г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург: Издательство «Лань», 2023 г-776с.

Федотова И.Ю. «Нормативные документы по ресторанному бизнесу». Справочник. Москва Издательский дом «Ресторанные ведомости»-2021 г.-107с

Интернет ресурсы:

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>

Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

Научно-производственные технологии, используемые на преддипломной практике:

Модульная технология, основанная на компетентностном подходе

Проектный метод

Информационно- коммуникационные технологии

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения преддипломной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят итоговую аттестацию в форме защиты отчетов студентов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)

Основные показатели оценки результатов

Формы и методы контроля и оценки

К 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Демонстрация умения организации подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

К 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, рыбного водного сырья, дичи.

Демонстрация умения организации подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

К 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Демонстрация умения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

К 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Демонстрация умения подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

К 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Демонстрация умения приготовления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

К 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Демонстрация умения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

К 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Демонстрация умения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

К 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Демонстрация умения 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.

Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

К 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Демонстрация умения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

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

Демонстрация умения разрабатывать, производить адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

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

К 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

Демонстрация умения в организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ажного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания..
Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

К 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. Демонстрация умения в разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

М 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

К 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Демонстрация умения в разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

К 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. Демонстрация умения в осуществлении текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

К 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. Демонстрация умения в организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

К 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Демонстрация умения в организации и контроле текущей деятельности подчиненного персонала. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

К 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. Демонстрация умения в инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

М 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

К 7.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. Демонстрация умения приготовления и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

К 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. Демонстрация умения приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

К 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. Демонстрация умения приготовления и оформления печенья, пряники, коврижки. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

К 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. Демонстрация умения приготовления и оформления основных простых и основных отделочные полуфабрикатов. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

К 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. Демонстрация умения приготовления и оформления отечественные классические торты и пирожные Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по преддипломной практике

ОГБПОУ «КУЗОВАТОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рабочая программа

учебной практики УП.06

**в рамках модуля ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА**

специальность 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"

по программе подготовки специалистов среднего звена

Кузоватово 2025

Рабочая программа учебной практики УП.06 ПМ 06.«*Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала*» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

утверждённого приказом Министерством образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016. (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12. 2016 №44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации в ФЕДЕРАЛЬНЫЕ ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ от 3 июля 2024 г. N 464 (в ред. от 03.07.2024-действует с 23.08.2024 года)

РАССМОТРЕНА

ЦМК

Пищевой и молочной промышленности

(протокол от 16.05. 2025 № 10)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по ПО

ОГБПОУ «КТТ»

_____ Н.В. Филиппов

(протокол от 16.05. 2025 № 10)

Разработчик:

Кони́на Наталья Геннадьевна, преподаватель профессиональных дисциплин высшей квалификационной категории ОГБПОУ «КТТ»

Пояснительная записка

Учебная практика является важнейшей составной частью учебно- воспитательного процесса и эффективной формой подготовки специалиста к трудовой деятельности по специальности 43.02.15«Поварское и кондитерское дело» и реализуется в рамках модуля **ПМ.06 ««Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»»**, и проводится по окончании изучения **МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала**

Задачами по УП-06 являются :

Подготовка обучающихся к осознанному и углубленному изучению учебных дисциплин и профессионального модуля ПМ-06;

укрепление и углубление теоретической подготовки;

формирование практических умений и навыков;

приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;

адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий ресторанного бизнеса различных организационно-правовых форм, по избранной специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с получением профессиональной деятельности (ВД 6): **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Учебная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Программа учебной практики является рабочей и включает паспорт программы, тематический план и содержание УП.06, условия реализации учебной практики, контроль и оценки результатов освоения практики.

Рабочая программа УП-06 рассматривается предметно-цикловой комиссией и утверждается руководством учебного заведения.

Учебная практика УП.06 проводится в стенах учебного заведения (ОГБПОУ «Кузоватовского технологического техникума») в учебном кабинете технического оснащения кулинарного и кондитерского производства и является площадкой для проведения демонстрационного экзамена во время сдачи выпускниками завершающей итоговой аттестации.

Руководство учебной практики -УП-06 осуществляют преподаватели профессиональных дисциплин, распределяют студентов в соответствии с графиком перемещения их по структурным подразделениям, рационально организуют их труд. Для проведения учебной практики УП-06 рекомендуется подготовка следующей документации:

Рабочая программа учебной практики УП-06;

Тематический план УП-06;

График перемещения студентов по производственным участкам;

Учебный план;

Журнал учебных занятий.

Студенты проходящие учебную практику УП-06 должны иметь санитарные книжки и дневник по учебной практике.

Всем протяжении практики осуществляется контроль работы обучающихся, с целью определения уровня приобретаемых ими умений и навыков, с освоением ПК и ОК, качества выполненных заданий, ведением дневников, посещаемости и дисциплины.

Ежедневный непосредственный контроль осуществляют преподаватели профессиональных дисциплин, которые ведут учет работы программы каждым студентом путем проверки результатов выполнения ежедневных индивидуальных заданий, проверки дневников, проведения практических контрольных проверок при перемещении обучающихся по рабочим местам.

По окончании учебной практики УП-06 сдаётся дневник в соответствии с содержанием разделов, установленной формы от руководителя практики.

Студенты, выполнившие план учебной практики УП-06, допускаются к квалификационному экзамену по ПМ-06. Итогом экзамена является присвоение профессиональной деятельности (ВД 6): **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

денты, не выполнившие план учебной практики УП-06, не допускаются к квалификационному экзамену по ПМ-06, пока будет сдана документация .

1. Паспорт программы учебной практики УП.06

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и реализуется в рамках модуля ПМ.06 ««**Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**»», по окончании изучения МДК. 06.01. **Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала**

В части освоения видом профессиональной деятельности (ВД 6): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

(вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО)

1.2. Цели и задачи учебной практики УП.06

Наименование ПМ	Наименование результата практики
<p>ПК 6.1 - Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><u>Обучающийся должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> --контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
<p>ПК 6.2- Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p><u>Обучающийся должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

	<ul style="list-style-type: none"> -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
ПК 6.3- Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<p><u>Обучающийся должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
ПК 6.4- Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p><u>Обучающийся должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать рабочие места различных зон кухни -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -предупреждать случаи нарушения трудовой дисциплины;
ПК 6.5- Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	<p><u>Обучающийся должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -виды, формы и методы мотивации персонала -способы и формы инструктирования персонала
Код	<u>Общие компетенции</u>

Код	<u>Общие компетенции</u>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";

1.3. Количество часов на освоение учебной практики УП.06: Всего – 36 часов.

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.06

Наименование ПМ и видов работ УП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объём часов
ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»				36
Тема 06.1. Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				<u>12</u> :

<p>1. Вести поиск, делать выбор и использовать информацию в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню</p> <p>Вести расчёты при разработке меню и оформление меню</p>	<p>ПК 6.1</p>	<p>1. Выполнение работ:</p> <p>-по проведению выбора и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню</p> <p>-по ведению расчётов, необходимых при разработке меню, оформление меню и изменения ассортимента в зависимости от изменения спроса</p>	<p>Разработка концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики.</p> <p>Проведение анализа потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.</p> <p>Проведение анализа возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров. Рассчитывать цену на продукцию. Вносить изменения в меню в зависимости от изменения спроса потребителей.</p>	<p>6</p>
<p>2.Разрабатывать различные виды меню. Презентовать новое меню</p>	<p>ПК 6.1</p>	<p>2. Выполнение работ:</p> <p>-по подбору разнообразных блюд с учетом разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана.</p> <p>- по проведению презентации нового меню</p>	<p>Подбор разнообразных блюд с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана.</p> <p>Подбор оптимального соотношения блюд в меню. Представление разработанного меню</p>	<p>6</p>

			руководству и потенциальным клиентам	
Тема 06.2. Осуществление текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями				<u>6:</u>
1. Вести текущее планирование деятельности подчиненного персонала, рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	ПК 6.2	1 Выполнение работ: - по составлению ежедневных планов работы бригады/команды; - по планированию рабочих заданий; - по созданию условий работы каждого члена бригады/команды; - по разработке графиков работы; - по проведению расчётов основных производственных показателей и калькуляции стоимости готовой продукции	Составление ежедневных планов работы бригады/команды Планирование рабочих заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Создание условий для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности. Разработке графиков работы. Проведение расчётов основных производственных	6

			показателей и калькуляции.	
Тема 06.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала				<u>6:</u>
1. Проверять уровень обеспеченности ресурсами. Заказывать и получать продукты, материалы на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана	ПК 6.3	1.Выполнение работ: - по проверке наличия запасов на производстве; -по оцениванию имеющиеся на производстве запасов – по оформлению документации по контролю наличия запасов на производстве. –по планированию мероприятий по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве.	Проверка наличия запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами. Оценивание имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством. Использование программного обеспечения при контроле наличия запасов Оформление документации по контролю наличия запасов на производстве.	3

<p>2. Осуществлять контроль за сохранением запасов, и проводить их инвентаризацию</p>	<p>ПК 6.3</p>	<p>2. Выполнение работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по проверке условий хранения необходимого запаса продуктов. -по выявлению рисков в области хранения -по планированию мероприятий по обеспечению условий хранения запасов продуктов; -по проведению инвентаризации. 	<p>Проверка условий хранения необходимого запаса портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов. Выявление рисков в области хранения продуктов.</p> <p>Планирование мероприятий по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве.</p> <p>Разработка предложений по контролю за сроками и условиями хранения продуктов на производстве.</p> <p>Участие по внедрению системы контроля хранения продуктов на предприятии питания.</p> <p>Инструктирование персонала о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания.</p> <p>Участие в проведении инвентаризации запасов и сравнение результатов проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам.</p>	<p>3</p>
<p>Тема 06.4 Осуществление организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала</p>				<p><u>6:</u></p>

<p>1. Планировать текущую деятельность подчиненного персонала.</p> <p>Установить контроль за качеством выполнения работ персоналом</p> <p>Организовать текущую деятельность подчинённого персонала</p>	<p>ПК 6.4</p>	<p>1. Выполнение работ:</p> <p>-по планированию деятельности текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>-по установлению контроля за качеством выполнения работ персоналом;</p> <p>-по организации текущей деятельности подчинённого персонала</p>	<p>Проверка уровня обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве</p> <p>Планирование мероприятий по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве</p> <p>Проверка выполнения должностных обязанностей производственным персоналом.</p> <p>Использование контролеров для проверки работы персонала.</p> <p>Выявление рисков в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению.</p> <p>Инструктирование персонала о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства.</p> <p>Управление конфликтными ситуациями, разработке и осуществлению мероприятий по мотивации и стимулированию персонала.</p> <p>Предупреждение случаев нарушения трудовой дисциплины</p>	
<p>Тема 06.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров,</p>				<p><u>6:</u></p>

<p>1. Планировать обучение поваров, кондитеров, пекарей.</p> <p>Инструктировать и обучать на рабочем месте.</p> <p>Оценивать результаты обучения</p>	<p>ПК 6.5</p>	<p>1. Выполнение работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по подбору способов обучения; - по планированию программ обучения и организации проведения мастер классов, тренингов. - по проведению обучения на рабочем месте; - по разработке оценочных заданий и ведению документации по обучению на рабочем месте. 	<p>Выявление необходимости в обучении работников.</p> <p>Подбор способов обучения в зависимости от категории работников и их потребностей.</p> <p>Планирование программы обучения.</p> <p>Планирование организации мастер классов, тренингов, дегустаций блюд и тематических инструктажей и ресурсы для их проведения .</p> <p>Составление программы обучения. Проведение тематического инструктажа на рабочем месте.</p> <p>Проведение профессиональных тренингов на рабочем месте с последующей оценкой результатов обучения. Оценивание результатов обучения работников по установленным критериям. Проведение анализа результатов</p>	<p>6</p>
<p>Всего часов</p>				<p>36</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.06

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» в ОГБПОУ «КТТ» осуществляется в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета, -классная доска, столы, стулья, шкаф для хранения плакатов, учебной документации, книг, рабочий стол преподавателя;

Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики УП.06:

-рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»;

-положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ОГБПОУ «КТТ»;

-рабочая программа учебной практики УП.06;

- приказ о назначении руководителя учебной практики УП.06 от образовательного учреждения;

-график учебного процесса;

- протоколы аттестации производственной практики.

По результатам учебной практики представляется отчёт, дневник, отчёт защищается.

Используются технические средства обучения:

-калькуляторы

-информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях;

-компьютер.

- проектор

С помощью проектора преподаватель демонстрирует обучающимся наглядный материал:

-схемы (на электронном носителе) по ПМ.06: «Методы управления персоналом», «Штатное расписание», «Зарплата и управление персоналом», «Производственно-торговая структура пельменной», «Структура помещений предприятий общественного питания», «Классификация предприятий общественного питания», «Размещение торговых, производственных, бытовых, административных, складских помещений и помещений для потребителей», «Схема продвижения продукции в помещениях предприятий общественного питания», «Линия производства крупнокусковых полуфабрикатов», «Схема рыбного цеха», «Схема овощного цеха», «Расположение цехов»

-плакаты (на электронном носителе): «Расположение производственных цехов в структуре предприятия», «Классификация предприятий общественного питания» и т. д

-плакаты (выполненные на ватмане формата А-1) - «Организация производства овощного цеха»; «Организация производства мясного цеха»; «Организация производства мясо-рыбного цеха»; «Организация производства горячего цеха»; «Организация холодного цеха»; «Организация кондитерского цеха»; «Организация кулинарного

цеха»; «Организация цеха доработки полуфабрикатов», «Инвентарь и тара овощного цеха», «Общая структура предприятий общественного питания»

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации учебной программы по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» в ОГБПОУ «КТТ» существуют следующие источники:

основные источники

1. Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» -учебник-М. издательский центр «Академия»-2021г-320с.

2. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах» Учебное пособие «Издательский дом Дашков и К»-2022г-320с. .

3. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Учебное пособие 3-е издание переработанное и дополненное. Издательство «Феникс»-2021г -234с.

дополнительные источники:

1. Ефимов А.Д., Никуленкова Т.Т., Ботов М.И., Вуколова М.В. «Профессиональная кухня «Сто готовых проектов». Технический каталог (издание третье)Москва- «Издательский дом Ресторанные ведомости»-2022 г.

2. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. «Проектирование предприятий общественного питания»- Учебное пособие.- М «Издательство КолосС», 2021 г.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург: Профи, 2023 г-776с.

4. Федотова И.Ю. «Нормативные документы по ресторанному бизнесу». Справочник. Москва Издательский дом «Ресторанные ведомости»-2021 г.-107с

Интернет-ресурсы:

<http://www.vseknigi.ru>.

<http://www.labirint.ru>.

<http://www.labirint.ru>.

<http://www.archive.ru>.

<http://www.mbm.ru>.

<http://www.sps.ru>.

<http://tpprf.ru>.

3.3. Общие требования к организации учебной практики.

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика УП.06 проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля и реализовываются концентрированно, в рамках профессионального модуля. Учебная практика по ПМ.06 в ОГБПОУ «КТТ» реализуется в количестве **36 часов**

Учебная практика УП.06 обучающихся осуществляется в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства ОГБПОУ «КТТ». Своевременно издаются приказы о проведении практики (перед началом), после прохождения, сдаются дневник по УП.06. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр обучающихся. Организация учебной практики для студентов осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения ОГБПОУ «КТТ».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения	Показатели сформированности результатов учебной практики УП.06	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
-ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правильность разработки и последовательность расположения блюд в меню. Точность соответствия плана-меню заказу, типу, классу и организации питания. Точность расчета цены блюда по меню.	-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики; -Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики

<p>-ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета.</p> <p>Правильность составления графика выхода на работу.</p> <p>Правильность и точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом.</p>	<p>-Экспертное наблюдение в ходе учебной практики;</p> <p>-Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики</p>
<p>-ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа.</p> <p>Точность планирования мероприятий по сохранности запасов на производстве.</p> <p>Правильность проведения процедуры инвентаризации.</p> <p>Точность выдвинутых предложений по предупреждению хищений на производстве.</p>	<p>-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики;</p> <p>-Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики</p>
<p>-ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа.</p> <p>Точность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала.</p> <p>Правильность выбора форм и методов контроля качества при выполнении работ персоналом.</p> <p>Правильность предложений по выходу из конфликтных ситуаций и стимулированию подчиненного персонала.</p>	<p>-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики;</p> <p>-Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики</p>
<p>-ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Правильность выбора способов и форм инструктирования персонала.</p> <p>Правильность составленной программы обучения персонала</p>	<p>-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики;</p>

	<p>Точность выбора методов обучения, инструктирования.</p> <p>Правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов</p> <p>Точность оценки результатов обучения.</p>	<p>-Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики</p>
--	--	---

<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>55. точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>56. адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>57. оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>58. адекватность определения потребности в информации;</p> <p>59. эффективность поиска;</p> <p>60. адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>61. разработка детального плана действий;</p> <p>62. правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>63. точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы <p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>64. оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>65. адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>66. точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;

	67. адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	68. актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; 69. точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	70. эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 71. оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	72. грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; 73. толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	74. понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	75. точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

<p>принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>76. эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>77. сохранять и укреплять здоровье (следить за осанкой)</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.";</p>	<p>78. адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); 79. адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; 80. точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); 81. правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

