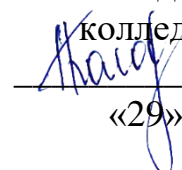


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСАВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

Утверждаю:
Зам. директора по ТО
колледжа «Интеграл»
 И.А. Колодка
«29» августа 2025 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
кулинарной и кондитерской продукции диетического питания**

по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, предназначена для реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Разработчик: Мокряк Елена Николаевна, преподаватель ГБПОУ КРК «Интеграл»

Рассмотрена, утверждена и рекомендована к применению на заседании
Методического совета ГБПОУ КРК «Интеграл»

Протокол № 6 от «11» июня 2025г.

Председатель



И. А. КОЛОДКА

357070 Ставропольский край,
Андроповский район,
с.Курсавка, ул. Титова, 15
тел.: 8(86556)6-39-82, 6-39-83
факс:6-39-79
kurs_integrall@mail.ru

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по **профессии 43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных диетических блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах.

ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических супов разнообразного ассортимента, применение в диетах

ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических вторых горячих блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах

ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента, применение в диетах

ПК 6.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью разнообразного ассортимента, применение в диетах.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных диетических блюд диетического питания разнообразного ассортимента.
- взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов диетического питания разнообразного ассортимента.
- взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации вторых горячих блюд диетического питания разнообразного ассортимента.
- взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента.
- взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью разнообразного ассортимента;

– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

уметь:

– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;

– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

– взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки;

– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

– порционировать, сервировать и оформлять соблюдать выход, выдерживать температуру подачи кулинарной и кондитерской продукции диетического питания при порционировании;

– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с пониженной калорийностью;

– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

знать:

– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях диетического питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов используемых для приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания, посуды и правила ухода за ними;

– рецептуры, пищевая ценность, использование в диетах, требования к качеству, методы приготовления диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания- готовить различные виды теста: дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное, пряничное с пониженной калорийностью, вручную и с использованием технологического оборудования;

– подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты с пониженной калорийностью;

– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;

– проводить оформление мучных кондитерских изделий;

– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

– методы приготовления изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

правила, техника общения с потребителями.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 384 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося—134 часов,
в том числе учебной и производственной практики - 216 часов.
самостоятельной работы обучающегося – 26ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных диетических блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах.
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических супов разнообразного ассортимента, применение в диетах
ПК 6.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических вторых горячих блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах
ПК 6.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента, применение в диетах
ПК 6.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью разнообразного ассортимента, применение в диетах.
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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
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.
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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образов ательно й програм мы, час	Объем образовательной программы, час						Диф.за чет/ экзамене
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		Самос тоятел ьная работа	
			Обучение по МДК, час.						
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производ ственная		
лабораторн ые работы и практически е занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
П.К 6.1-П.К 6.6	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	36	32	-	-	-	-	4	
П.К 6.1-П.К 6.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	126	100	-	-	-		26	
	Диф.зачет	2							2
	Экзамен	6							6
	Учебная и производственная практика	210				108	102		
	Всего:	380	132	-	-	108	102	30	8

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания		40
МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания		40
Тема 1.1. Нормативные документы, регламентирующие организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях.	Содержание Нормативные документы, регламентирующие организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях. Новая номенклатура диет и ее взаимосвязь и с системой стандартных диет. Организация диетического (лечебного) питания в системе общественного питания. Устройство пищевого блока диетических столовых. Санитарное содержание помещений лечебно-профилактических учреждений. Санитарное содержание оборудования, инвентаря и посуды в диетических столовых. Производственное оборудование, инвентарь и посуда в диетических столовых. Транспортирование, прием и хранение пищевых продуктов. Гигиена обработки сырых продуктов. Гигиена, профилактические обследования и обучение персонала.	10
Тема 1.2. Характеристика, химический состав и энергетическая ценность стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях.	Содержание Характеристика, химический состав и энергетическая ценность стандартных диет. Нормы лечебного питания. Среднесуточный набор продуктов для взрослых, находящихся на санаторном лечении. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд. Условия хранения и сроки реализации продовольственных товаров Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся продуктов. Требования к проведению органолептической оценки готовой пищи. Диеты лечебного питания. Диета № 0 -15показания к назначению, общая характеристика, энергетическая ценность, примерный набор продуктов, примерное меню.	22
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		8

3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по теме «Организация лечебного питания на КМВ»		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания		128
МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания		128
Тема 2.1. Приготовление холодных блюд для диетического и лечебного питания	Содержание Значение и классификация холодных блюд и закусок в диетическом питании. Правила выбора основных, дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Рыбные, мясные блюда и закуски: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	10
Тема 2.2. Приготовление первых блюд и соусов для диетического и лечебного питания	Содержание Значение первых блюд в диетическом питании, пищевая ценность. Применяемое оборудование, инвентарь, посуда. Виды бульонов, отваров. Технология приготовления костных, мясокостных бульонов, соблюдение санитарных правил. Технология приготовления заправочных супов. Подготовка сырья при приготовлении супов. Технология приготовления, ассортимент борщей, щей. Требования к качеству, правил подачи. Технология приготовления супы картофельные с крупой, бобовыми, с макаронными изделиями, супы молочные. Ассортимент. Технология приготовления супов пюре, холодных супов, холодных и сладких супов. Ассортимент.	
Тема 2.3. Приготовление блюд из овощей для диетического и лечебного питания	Содержание Правила обработки овощей с сохранением витаминов и всех питательных веществ. Характеристика и правила приготовления блюд из отварных, припущенных овощей, температурный режим блюд и гарниров. Характеристика и правила приготовления блюд из жаренных, запеченных овощей, температурный режим блюд и гарниров.	6
Тема 2.4.	Содержание	8

Приготовление блюда из круп и каш, макаронных изделий, бобовых для диетического и лечебного питания	Характеристика каш, основные правила варки каш. Правила хранения, сроки реализации. Технология приготовления каш: манная на мясном бульоне, гречневая протертая, гречневая с печенькой, пудинг манный паровой с мясным пюре, клецки манные со сметаной. Приготовление блюд и гарнира из макаронных изделий. Подготовка макаронных изделий к варке. Технология приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству Варианты оформления.	
Тема 2.5. Приготовление блюда из яиц и творога для диетического и лечебного питания	Содержание Характеристика и правила приготовления блюд из яиц отварных, припущенных, температурный режим блюд, хранения готовых блюд. Характеристика и правила приготовления блюд из яиц жареных, температурный режим блюд, хранения готовых блюд. Характеристика и правила приготовления блюд из творога, блюд из творога запеченных, хранения готовых блюд. температурный режим блюд и гарниров из овощей.	6
Тема 2.6. Приготовление блюд из рыбы для диетического и лечебного питания	Содержание Характеристика блюд из рыбы отварной, температурный режим блюд. Технология приготовления блюд из рыбы припущенной, температурный режим блюд. Характеристика блюд из рыбы жареной основным способом, запечной, температурный режим блюд.	6
Тема 2.7. Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов для диетического и лечебного питания	Содержание Характеристика мясных блюд используемых в диетическом питании. Бракераж мясных блюд. Блюда из варёного мяса. Виды и части мяса для варки. Правила гарнирования блюда, температура подачи. Блюда из варёных субпродуктов. Правила гарнирования блюда, температура подачи. Блюда из варёных колбасных изделий. Правила гарнирования блюда, температура подачи. Блюда из припущенных мясных блюд. Правила гарнирования блюда, температура подачи. Технология приготовления тушеных, запечённых блюд. Хранение готовых блюд. Технология приготовления жареных блюд. Хранение готовых блюд. Технология приготовления из натурально рубленного мяса. Хранение готовых блюд. Технология приготовления из котлетного мяса. Хранение готовых блюд.	18
Тема 2.8. Приготовление блюда из птицы для диетического и лечебного питания	Содержание Блюда из домашней птицы. Пищевая ценность. Потери при варке. Температура подачи. Подбор гарнира, соуса. Блюда из отварной домашней птицы. Ассортимент блюд Последовательность технологических операций при приготовления блюд. Блюда из жареной птицы. Последовательность технологических операций при приготовления блюд целыми тушками и порционными кусками. Тушёные, запечённые блюда из птицы. Использование в диетах. Ассортимент. Технологи приготовления блюд из филе птицы. Подбор гарнира, соуса	8
Тема 2.9 Приготовление сладкие блюда и напитки	Содержание Сырьё, используемое при приготовлении сладких блюд. Организация производства, оборудование,	8

для диетического и лечебного питания	инвентарь посуда. Приготовление компотов. Последовательность технологических операций при приготовлении компотов из свежих, сушёных, консервированных фруктов и ягод. Приготовление желе, желированных блюд, их классификация, характеристика. Ассортимент. Приготовление киселей, муссов, самбуков. Характеристика, отличия, классификация.	
Тема 2.10. Приготовление мучных блюд и мучных и кулинарных изделий для диетического и лечебного питания	Содержание Особенности рецептур диетического хлеба, ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству, хранение. Приготовление и оформление изделий из пресного теста пониженной калорийности. Требования к качеству, хранение изделий. Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным и безопасным способом, пониженной калорийности - штучные. Требования к качеству, хранение. Ассортимент легких и обезжиренных тортов и пирожных. Особенности приготовления и способы отделки. Отделочные полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности, приготовление помада морковная, свекольная, тыквенная. Требования к качеству, хранение. Изделия с отварными протертыми овощами булочка «Розовая», булочка «Алтайская», булочка «Осенняя». Технология приготовления бисквитного теста с пониженной калорийностью, бисквит с овощами, бисквит «Солнечный», «Ночка», «Свежесть». Приготовление пирожное «Заварное» со сливочно-яблочным кремом, «Заварное» со сливочно-айвовым кремом. Приготовление пирожное «Корзиночка Изабелла», «Корзиночка айвовая», пирожное «Корзиночка яблочная».	18
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 5. Подготовить сообщение по темам «Хлеб в диетическом питании». «Значение растительного и животного белка для человека», «Виды рыб используемые в диетическом питании», «Специализированное оборудование применяемое для приготовления лечебных блюд», «Правила подбора гарниров и соусов» 6. Подготовить презентацию «Супы пюре их разновидности в европейской кухне», «Блюда из субпродуктов», «Сахарозаменители и их применение в лечебном питании» 7. Подготовить реферат «Блюда из круп –традиции национальных кухонь»		26
Диф.зачет		2

Учебная практика по ПМ.06

Виды работ:

1. Инструктаж по технике безопасности в холодном цеху. Санитарные требования Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов: бутербродов (открытых, закрытых, закусочных), гастрономических продуктов. Приготовление салатов из свежих овощей оформление, порционирование Приготовление винегретов оформление, порционирование Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мясных, рыбных, морепродуктов. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего супового отделения места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов, борщей:, борща с картофелем и капустой. Оформление , подача блюд, оценка качества борщей щей: из свежей капусты .
2. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями; крестьянский, из овощей, картофельный, картофельный с крупой, полевой, картофельный с бобовыми, картофельный с макаронными изделиями Оформление и подача супов, оценка качества супов.
3. Приготовление супов-пюре; с овощами, с крупами и бобовыми, из мясных продуктов, из печени. Приготовление сладких супов из свежих плодов, и смеси сухофруктов.
4. Приготовление соусов для диетических блюд. Приготовление масляных смесей; масло зеленое.
5. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей Оформление и подача блюд, оценка качества.
6. Суфле морковное с творогом, Пюре из тыквы с курагой
7. Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей Оформление и подача блюд, оценка качества.
8. Кабачки, запеченные в сметане. Картофельная ватрушка с творогом
9. Приготовление блюд из круп Оформление и подача блюд, оценка качества.
10. Приготовление различных каш.
11. Приготовление блюд из макаронных изделий Оформление и подача блюд, оценка качества.
12. Приготовление блюд из бобовых Оформление и подача блюд, оценка качества.
13. Приготовление блюд из яиц отварных и припущенных Оформление и подача блюд, оценка качества.
14. Яичная каша, омлет паровой.
15. Приготовление блюд из творога Оформление и подача блюд, оценка качества.
16. Суфле творожное, Пудинг творожный с морковью, паровой
17. Приготовление рыбы отварной, припущенной. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования
18. Фрикадельки из трески паровые Рулет рыбный паровой
19. Приготовление рыбы запеченной. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования;
20. Тефтели из морского окуня Запеканка из рыбной икры
21. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; Фрикадельки рыбные заливные

<p>22. Инструктаж по технике безопасности в горячем цеху. Санитарные требования Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из отварного мяса отварное, Пюре мясное Бефстроганов из отварного мяса.</p> <p>23. Приготовление блюд из жаренного мяса:</p> <p>24. Мелкокусковых полуфабрикатов: . Мясо, запеченное в соусе</p> <p>25. Приготовление блюд из жаренного, тушеного и запечённого мяса мелким куском: Говядина, тушенная с черносливом.</p> <p>26. Приготовление блюд из котлетной массы котлеты, Зразы мясные, фаршированные кашей</p> <p>27. Шницель рубленый жареный</p> <p>28. Приготовление блюд из птицы отварной. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования</p> <p>29. Приготовление блюд из птицы отварной, жаренной. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования</p> <p>30. Приготовление блюд из тушеной, запечённой птицы. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования</p> <p>31. Приготовление компотов, киселей, витаминных напитков. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования</p> <p>32. Приготовление муссов, самбуков. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования, холодильного оборудования</p> <p>33. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: кулебяка с капустой, пирожки с картофелем жаренные, булочки в ассортименте. Подготовка продуктов, замес теста, определение готовности выбродившего теста. Развес тестовых заготовок, формование, расстойка, отделка, выпечка изделий.</p> <p>34. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из его: полуоткрытые пироги, закрытые пироги с пониженной калорийностью Подготовка продуктов, замес теста , определение готовности выбродившего теста. Развес тестовых заготовок, формование, расстойка, отделка, выпечка изделий.</p> <p>35. Приготовление дрожжевого опарного теста пониженной калорийностью и изделий из его: ватрушки. Подготовка продуктов, замес теста , определение готовности выбродившего теста. Развес тестовых заготовок, формование, расстойка, отделка, выпечка изделий.</p> <p>36. Приготовление дрожжевого опарного теста пониженной калорийностью и изделий из его: плюшки. Подготовка продуктов, замес теста определение готовности выбродившего теста. Развес тестовых заготовок, формование, расстойка, отделка, выпечка изделий.</p> <p>37. Приготовление пряников: приготовление массы, определение качества массы, замес теста, определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.</p>	
Экзамен	6
Производственная практика по ПМ. 06 Виды работ:	102

<p>1. Инструктаж по технике безопасности в холодном цеху. Санитарные требования Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка сырья для приготовления бутербродов. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление закусок из гастрономических продуктов.</p> <p>2. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; участие в проведении бракеража блюд; Оформление холодных блюд и закусок.Оформление технологической документации.</p> <p>3. Готовить борщи в ассортименте.Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования;</p> <p>4. Участие в проведении бракеража блюд; оформление технологической документации. Готовить щи в ассортименте.</p> <p>5. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования. Участие в проведении бракеража блюд; оформление технологической документации</p> <p>6. Готовить супы на бульонах в ассортименте.</p> <p>7. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования. Участие в проведении бракеража блюд; оформление технологической документации</p> <p>8. Готовить супы на отварах в ассортименте холодные.Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования. Участие в проведении бракеража блюд; оформление технологической документации</p> <p>9. Готовить горячие соусы в ассортименте.Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования. Участие в проведении бракеража блюд; оформление технологической документации</p> <p>10. Готовить холодные соусы в ассортименте.Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования. Участие в проведении бракеража блюд; оформление технологической документации</p> <p>11. Приготовить блюда из отварных и припущенных овощей Оформление и подача блюд, оценка качества.Участие в проведении бракеража блюд; оформление технологической документации. Приготовить блюда из тушеных и запеченных овощей Оформление и подача блюд, оценка качества.Участие в проведении бракеража блюд; оформление технологической документации</p> <p>12. Приготовить блюда из круп Оформление и подача блюд, оценка качества.Участие в проведении бракеража блюд; оформление технологической документации</p> <p>13. Приготовить блюда из макаронных изделий Оформление и подача блюд, оценка качества.Участие в проведении бракеража блюд; оформление технологической документации</p> <p>14. Приготовить блюда из бобовых Оформление и подача блюд, оценка качества. Участие в проведении бракеража блюд; оформление технологической документации.</p> <p>15. Приготовить блюда из яиц отварных и припущенных Оформление и подача блюд, оценка качества.Участие в проведении бракеража блюд; оформление технологической документации</p> <p>16. Приготовить блюда из творога Оформление и подача блюд, оценка качества.Участие в проведении бракеража блюд; оформление технологической документации</p> <p>17. Приготовить и оформить отварные, припущенные блюдо из рыбы.Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования. Участие в проведении бракеража блюд; оформление технологической документации</p>	
---	--

18. Приготовить блюда из рыбы запеченной. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования. Участие в проведении бракеража блюд; оформление технологической документации.
19. Приготовить и оформление блюд из рыбной котлетной массы. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования. Участие в проведении бракеража блюд; оформление технологической документации
20. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из говядины свинины баранины крупнокусковые. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; участие в проведении бракеража блюд.
21. Оформление технологической документации.
22. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из говядины свинины баранины порционных. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; участие в проведении бракеража блюд. Оформление технологической документации.
23. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из котлеты натуральные. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; участие в проведении бракеража блюд. Оформление технологической документации
24. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из птицы порционных. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; участие в проведении бракеража блюд. Оформление технологической документации
25. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из птицы мелкокусковые. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; участие в проведении бракеража блюд. Оформление технологической документации.
26. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из птицы котлетной массы. Производственная эксплуатация электромеханического, теплового оборудования; участие в проведении бракеража блюд. Оформление технологической документации
27. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление. компотов, киселей, витаминных напитков
28. Организация рабочего места Подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбуков муссов.
29. Готовить дрожжевого безопарного теста и изделий из его: кулебяка с капустой, пирожки с картофелем жаренные, булочки в ассортименте. Подготовка продуктов, замес теста, определение готовности выбродившего теста. Развес тестовых заготовок, формование, расстойка, отделка, выпечка изделий.
30. Готовить дрожжевого безопарного теста и изделий из его: полуоткрытые пироги, закрытые пироги с пониженной калорийностью Подготовка продуктов, замес теста, определение готовности выбродившего теста. Развес тестовых заготовок, формование, расстойка, отделка, выпечка изделий.
31. Готовить дрожжевого опарного теста пониженной калорийностью и изделий из его: ватрушки. Подготовка продуктов, замес

<p>теста, определение готовности выбродившего теста. Развес тестовых заготовок, формование, расстойки, отделка, выпечка изделий.</p> <p>32. Готовить дрожжевого опарного теста пониженной калорийностью и изделий из его: плюшки. Подготовка продуктов, замес теста, определение готовности выбродившего теста. Развес тестовых заготовок, формование, расстойки, отделка, выпечка изделий.</p> <p>33. Готовить пряники: приготовление массы, определение качества массы, замес теста, определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.</p> <p>34. Готовить бисквитное тесто песочное тест , формование, отделка, выпечка. Проверка веса и оценка качества готового изделия.</p> <p>35. Готовить заварного теста с пониженной калорийностью, формование, отделка, выпечка. Проверка веса и оценка качества готового изделия.</p>	
Всего	380

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

Компьютерное оборудование 1, Проектор 1, Класс-комплект ученической мебели 15, Настенный экран 1

Лаборатория учебного кондитерского цеха:

Рабочее место преподавателя 1, Проектор 1, Поверхность керамическая 3, Духовка электрическая 2, Стол 1, Шкаф для одежды 1, Шкаф для посуды 1, стол раздаточный 4, Столешница 2, Доска 1, Жалюзи вертикальные 4, Миксер планетарный 1, Весы 1, Тестораскаточная машина 1, Блинный аппарат 1, Пончиковый аппарат 1, Проектор 1, Мясорубка электрическая 2, Холодильная витрина 1, Пароконвектомат 1, Холодильник 1, Блендер 2, миксер 3, Шкаф двухстворчатый белый 2, Весы фасовочные электронные 1, СВЧ-печь 1, Стол производственный с моечной ванной 1; Стеллаж передвижной 1; Моечная ванна двухсекционная 1, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий, шкаф морозильный 1, Льдогенератор 1, процессор кухонный 1, Газовая горелка (для карамелизации) 1, Стеллаж передвижной 1, Конвекционная печь 1, Фризер 1, Льдогенератор 1, Конвекционная печь, Подовая печь (для пиццы) 1, Расстоечный шкаф 1, Плита электрическая 1, Шкаф холодильный 1, Шкаф морозильный 1, Шкаф шоковой заморозки 1, Миксер (погружной) 1, Мясорубка 1, Куттер 1, Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) 1, Пресс для пиццы 1, Лампа для карамели 1, Аппарат для темперирования шоколада 1, Сифон 1, Газовая горелка (для карамелизации) 1, Термометр инфракрасный 1, Термометр со

щупом 1, Овоскоп 1, Машина для вакуумной упаковки 1, Производственный стол с моечной ванной 1, Производственный стол с деревянным покрытием 1, Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) 1, Моечная ванна (двухсекционная) 1, Стеллаж передвижной 1.

Лаборатория учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков): Рабочее место преподавателя 1, место для презентации готовой кулинарной продукции 1, технические средства обучения, весы настольные электронные 1, пароконвектомат 1, конвекционная печь 1, микроволновая печь 1, расстоечный шкаф 1, плита электрическая 1, фритюрница 1, электрогриль 1, шкаф холодильный 1, шкаф морозильный 1, шкаф шоковой заморозки 1, Льдогенератор 1, тестораскаточная машина 1, планетарный миксер 1, блендер(ручной с дополнительной насадкой для взбивания) 1, мясорубка 1, овощерезка 1, слайсер 1, куттер 1, миксер для коктейлей 1, соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) 1, кофемашина с капучинатором 1, Машина для вакуумной упаковки 1, хволи 1, кофемолка 1, Газовая горелка (для карамелизации) 1, набор инструментов для карвинга 1, овоскоп 1, нитраттестер 1, машина посудомоечная 1, стол производственный с моечной ванной 1, стеллаж передвижной 1, моечная ванна двухсекционная 1.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

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

12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000г..
13. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2000г.
14. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2020г.
15. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020г. – 416 с.
16. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022г. – 336 с.
17. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021г. – 336 с.
18. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021г. – 80 с.
19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2020г. – 416 с.
20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021г. – 240 с.
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с.

22. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020 – 160 с.

23. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2020 – 373 с.

24. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.

25. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 176 с.

26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 432 с.

Интернет – ресурсы:

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

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

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

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

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

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

7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>; (дата обращения 21.05.2015г.)

8. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>; (дата обращения 24.05.2025г.)

9. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>; (дата обращения 24.05.2025г.)

10. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/> (дата обращения 21.05.2025г.)

11. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/> (дата обращения. 21.05.2025г.)

12. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/> (дата обращения 24.05.2025г.)

13. <http://andychef.ru/recipes/smith/> (дата обращения 21.05.2025г.)

14. <http://www.twirpx.com/file/128573/> (дата обращения 21.05.2025г.)

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 80 с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 64 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю **по профессии:**

43.01.09 Повар, кондитер.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Товароведение», «Основы калькуляции и учет» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания» и по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессионал ьные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК.6. 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания</p> <p>ПК 6.2. Организовывать и проводить приготовление холодных диетических</p> <p>ПК 6.3. Организовывать и проводить приготовление диетических супов.</p> <p>ПК 6.4.Организовывать и проводить приготовление диетических вторых горячих блюд.</p> <p>ПК 6.5. Организовывать и проводить приготовление диетических сладких блюд и напитков.</p> <p>ПК 6.6. Организовывать и проводить приготовление изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</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>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - устный опрос</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– своевременно оформлять заявку на склад.</p> <p>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос.</p>	
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>- оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>- адекватность определения потребности в информации;</p>	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных

	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	

ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	