

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»  
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,  
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.09 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПО  
КОМПЕТЕНЦИИ ПОВАРСКОЕ ДЕЛО**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тюмень 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020 г.), ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре ПООП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: Тихонова Л.В., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса  
Протокол № 10 А от 30 мая 2023 г.

Председатель ПЦК

Л.В.Тихонова

(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар  
(должность)

А.В. [подпись] [подпись]

(организация/предприятие)

Ресторан "Классика"

30 мая 2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.09 Организация технологических процессов по компетенции поварское дело является частью основной 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 студент должен освоить вид профессиональной деятельности 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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 9.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 9.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 9.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.5.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

	для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.7.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 9.8.	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 9.9.	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 9.10.	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 9.11.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.12.	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
ПК 9.13.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.14.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.15.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.16.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.17.	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 9.18.	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 9.19.	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
ПК 9.20.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.21.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.22.	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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>иметь практический опыт:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных блюд и закусок / горячих закусок</li> <li>- разработки ассортимента сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра</li> <li>- разработки ассортимента сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков</li> <li>- разработки ассортимента сложных горячих и холодных соусов</li> <li>- разработки ассортимента бульонов и горячих и холодных супов</li> <li>- разработки ассортимента сложных десертов, сладких блюд и выпечки</li> <li>- выполнения технологического процесса приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции</li> <li>- выполнения технологического процесса приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий</li> <li>- выполнения технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков</li> <li>- выполнения технологического процесса приготовления сложных горячих и холодных соусов</li> <li>- выполнения технологического процесса приготовления бульонов и горячих и холодных супов</li> <li>- выполнения технологического процесса приготовления сложных десертов, сладких блюд и выпечки</li> <li>- оформления сложной холодной и горячей кулинарной продукции</li> <li>- оформления сложных гарниров из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра</li> <li>- оформления сложных блюд из мяса, птицы, рыбы</li> <li>- оформления и подачи сложных горячих и холодных соусов</li> <li>- оформления и подачи бульонов и горячих и холодных супов</li> <li>- оформления сложных десертов с соусом сложным отделочным полуфабрикатом</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи</li> <li>- отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню</li> <li>- готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам</li> <li>- составлять тайминг для реализации меню</li> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, для сложных блюд и изделий, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>- готовить сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты и выпечку в ассортименте</li> <li>- оформлять, декорировать и подавать сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд (WS);</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-применять инновационные методы приготовления (WS);</li> <li>- применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS);</li> <li>- демонстрировать креативность и инновации (WS);</li> <li>- готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</li> <li>- комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS).</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сезонные продукты</li> <li>- региональные блюда</li> <li>- правила организации рабочего места повара для приготовления указанного меню</li> <li>- характеристики основных продуктов для сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки</li> <li>- ассортимент основных продуктов для сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки</li> <li>- варианты сочетания ингредиентов в процессе приготовления сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки</li> <li>- правила соусной композиции горячих и холодных соусов</li> <li>- технологию приготовления сложной холодной, горячей кулинарной продукции и десертов</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества блюд</li> <li>- технику оформления и декорирования блюд</li> <li>- возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS);</li> <li>- художественное оформление презентационного изделия (WS);</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия(WS)</li> </ul>

**1.2.3. Личностные результаты, формируемые в процессе освоения профессионального модуля в соответствии с программой воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

<b>Код ЛР</b>	<b>Дескрипторы</b>
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
<b>ЛР 9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
<b>ЛР 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные</b>	

<b>отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
<b>ЛР 13</b>	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
<b>ЛР 15</b>	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
<b>ЛР 16</b>	Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Тюменской области и содействующий его развитию
<b>ЛР 17</b>	Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда
<b>ЛР 18</b>	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
<b>ЛР 19</b>	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
<b>ЛР 20</b>	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде
<b>ЛР 21</b>	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)</b>	
<b>ЛР 22</b>	Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума
<b>ЛР 23</b>	Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения
<b>ЛР 24</b>	Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по техникуму, по закреплённой за группой аудиторией.
<b>ЛР 25</b>	Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс (гибкие навыки), экзистенциальными компетенциями и самоуправляющимися механизмами личности.
<b>ЛР 26</b>	Готовый принимать участие в самоуправлении техникума.

#### **1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов –334 часов.

Из них на освоение МДК –106 часа,

на практики: учебную –36 часов;

производственную – 180 часов.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен -12 часов



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды професси ональных компетен ций	Наименования разделов профессиональн ого модуля	Объем программы , час.		Объем программы, час							Самостояте льная работа
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час							
				Обучение по МДК, в час.				Практики			
			Всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ	Консультация	Промежуточна я аттестация,	Учебная, часов	Производ ственная, часов		
1	2	3	4	5	6			7	8	9	
ПМ 09 Организация технологических процессов по компетенции поварское дело											
ПК 9.1-9.22	МДК 09.01. Организация технологических процессов по компетенции поварское дело	106	86	82		2	6			12	
	Учебная практика	36						36			
	Производственная практика (по профилю специальности)	180							180		
	Экзамен по модулю	12									
	Итого	334	86	82			6	36	180	12	

### 3.2. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля междисциплинарных курсов	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий (самостоятельная) работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>МДК 09.01. Организация технологических процессов по компетенции поварское дело</b>		
<b>Тема 1.1. Инновационное оборудование в индустрии общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1 Инновационные аппараты в индустрии питания, техника безопасности при эксплуатации оборудования.	
	2 Методы внедрения инновационного оборудования в процесс изготовления блюд и кулинарных изделий	
	3 Инновационные методы приготовления блюд и кулинарных изделий.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
	1 Составление цветовой гаммы и распределение компонентов на тарелке, методы оформления блюд.	2
	<b>Тематика самостоятельных работ</b>	<b>12</b>
	1 Составление эскизов декорирования холодных блюд и закусок	4
	2 Составление эскизов декорирования горячих блюд и закусок	4
	3 Составление эскизов декорирования десертов	4
<b>Тема 1.2. Инновационные технология изготовления блюд, закусок, кулинарных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1 Инновационные методы в приготовлении блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
	2 Технология приготовления блюд методом молекулярной кухни	
	3 Внедрение метода окуривания с помощью смокинг	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>
	1 Разработка рецептурпервых блюд сложного ассортимента	2
	2 Разработка рецептурвторых горячих блюд сложного ассортимента	2
	3 Разработка рецептурдесертов сложного ассортимента	2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>74</b>
	1 Приготовление и оформление холодных закусок фингер-фуд на два укуса	6
	2 Приготовление и оформление инновационных холодных закусок	6
	3 Приготовление и оформление горячих закусок разнообразного ассортимента	6
	4 Приготовление и оформление инновационных супов сложного ассортимента	6
	5 Приготовление и презентация горячих блюд из мяса с двумя гарнирами и соусом	6

Наименование разделов и тем профессионального модуля междисциплинарных курсов	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий (самостоятельная) работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
	6	Приготовление и презентация горячих блюд из мяса с двумя гарнирами и соусом	6
	7	Приготовление и презентация горячих блюд из птицы и кролика с двумя гарнирами и соусом	6
	8	Приготовление и презентация горячих блюд из птицы с двумя гарнирами и соусом	6
	9	Приготовление вторых рыбных блюд с двумя гарнирами и соусом	6
	10	Приготовление и презентация сложных муссовых десертов	6
	11	Приготовление и презентация сложных десертов	6
	12	Приготовление десертов с заварным и другими видами крема	6
	13	Отработка навыков декорирования из различного сырья	2
<b>Консультации</b>			<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>			<b>6</b>
<b>Учебная практика:</b> - организация рабочего места; - адаптация рецептур блюд и кулинарных изделий; - подготовка различных овощей и фруктов; - подготовка мяса и рыбы, рыбопродуктов и мясопродуктов; - приготовления блюд кулинарных изделий различной сложности.			<b>36</b>
<b>Производственная практика:</b> Знакомство с предприятием общественного питания: - структурой, производственными цехами, нормативными документами. - Приготовление, оформление сложных горячих, холодных блюд и закусок: выбор, с учетом способа приготовления, инновационного технологического оборудования и его характеристика; декорирование и современная подача сложных горячих, холодных блюд и закусок. - Приготовление, оформление сложных горячих и холодных супов: выбор с учетом способа приготовления, инновационного технологического оборудования и его характеристика; декорирование и современная подача сложных горячих и холодных супов. - Приготовление, оформление сложных горячих блюд из мяса, птицы, дичи: подбор соусов; выбор с учетом способа приготовления, инновационного технологического оборудования и его характеристика; декорирование и современная подача сложных горячих блюд из мяса, птицы, дичи. - Приготовление, оформление сложных горячих блюд из рыбы и моллюсков: подбор соусов; выбор с учетом способа приготовления, инновационного технологического оборудования и его характеристика; декорирование и современная			<b>180</b>

Наименование разделов и тем профессионального модуля междисциплинарных курсов	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий (самостоятельная) работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<i>подача сложных горячих блюд из рыбы и моллюсков.          -Приготовление, оформление сложных десертов, сладких блюд и выпечки:          подбор соусов;          выбор с учетом способа приготовления, инновационного технологического оборудования и его характеристика;          декорирование и современная подача сложных десертов, сладких блюд и выпечки.</i>		
<b>Экзамен по модулю</b>		<b>12</b>
<b>Всего</b>		<b>334</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

##### **Кабинеты:**

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

##### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека  
фритюрница

Электродрель (жарочная поверхность)

Плита wok

Гриль саламандр

Электроблинница

Электромармиты

Кофемашина с капучинатором

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховали (оборудование для варки кофе на песке)

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Гранитор

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

Процессор кухонный

Овощерезка

Миксер для коктейлей  
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Кофемолка  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Стол с охлаждаемой поверхностью  
Стол с гранитной поверхностью  
Стол с деревянной поверхностью  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Барная станция для порционирования соусов  
Набор инструментов для карвинга  
Овоскоп  
Нитраттестер  
Машина посудомоечная

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1. Электронные издания (ресурсы):**

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - Москва : Академия, 2019 - 256 с. - (ТОП-50). - URL: [www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)

2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018 - 374 с. - URL: [e.lanbook.com/book](http://e.lanbook.com/book)

3. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: «Академия», 2019. – 432 с. - <http://www.academia-moscow.ru>

#### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2019 - 496 с. с. - URL: [e.lanbook.com/book](http://e.lanbook.com/book)

2. Сологубова, Т.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО - 2-е изд, М: Юрайт 2018-379с.

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

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015. - III, 48 с.

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

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2015. - III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2015 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 201 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015. - III, 12 с.

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

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 9.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 9.5. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 9.13. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 9.20. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания;</li> <li>- выполнения лабораторных работ;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на экзамене по МДК,</li> <li>- защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет);</li> <li>- выполнения видов работ на экзамене по модулю</li> </ul>



Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 9.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производит механическую кулинарную обработку продуктов в соответствии с санитарными нормами и правилами;</li> <li>- осуществляет краткосрочное хранение в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- оформляет маркировку в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- распределяет полуфабрикаты и готовую продукцию в соответствии с санитарными требованиями;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания;</li> <li>- выполнения лабораторных работ;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на экзамене по МДК,</li> <li>- защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет);</li> <li>- выполнения видов работ на экзамене по модулю</li> </ul>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 9.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 9.7. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 9.8. 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</p> <p>ПК 9.9. 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</p>	<p>- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания;</li> <li>- выполнения лабораторных работ;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на экзамене по МДК,</li> <li>- защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет);</li> <li>- выполнения видов работ на экзамене по модулю</li> </ul>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>форм обслуживания</p> <p>ПК 9.10. 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</p> <p>ПК 9.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 9.15. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 9.16. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>- аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:</li> </ul>	

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 9.17. 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</p> <p>ПК 9.18. 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</p> <p>ПК 9.21. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	





