

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор, главный врач  
ООО «Санаторий Вилла Арнест»  
В.В.Моисеев



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ КГМТ  
Е.Н.Михаилян  
28 июня 2023 г



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения  
ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна  
Бертенева Ирина Валеревна  
Бороденко Елена Викторовна  
Емец Ольга Михайловна  
Курбатова Людмила Александровна  
Ольчик Элла Павловна  
Петлица Нелля Ивановна  
Сафарова Севилия Вагифовна  
Семенова Марина Александровна  
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий Вилла Арнест» г. Кисловодск, директор-главный врач  
Моисеев Владимир Владимирович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММАЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания и соответствующих профессиональных компетенций и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания
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.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>• приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных диетических блюд диетического питания разнообразного ассортимента.</li> <li>• взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> <li>• приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов диетического питания разнообразного ассортимента.</li> <li>• взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> <li>• приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации вторых горячих блюд диетического питания разнообразного ассортимента.</li> <li>• взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> <li>• приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>• взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> <li>• приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью разнообразного ассортимента;</li> <li>• ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>• оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>• взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки;</li> <li>• выбирать, применять, комбинировать методы приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания</li> <li>• порционировать, сервировать и оформлять/соблюдать выход, выдерживать температуру подачи кулинарной и кондитерской продукции диетического питания при порционировании;</li> <li>• выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с пониженной калорийностью;</li> <li>• хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</li> </ul>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной</li> </ul>

	<p>санитарии и личной гигиены в организациях диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• рецептуры, пищевая ценность, использование в диетах, требования к качеству, методы приготовления диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>• 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;</li> <li>• - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты с пониженной калорийностью;</li> <li>• - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>• - проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>• порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>• методы приготовления изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>• правила, техника общения с потребителями;</li> </ul>
--	--

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы 578 часов,  
из них на освоение МДК –158 часа, в том числе:  
самостоятельная работа- 30 часа;  
теоретическое обучение- 128 часа;  
лабораторных и практических работ -14 часов.  
в форме практической подготовки -14 часов.  
Учебной практики –180 часов.  
Производственной практики – 216 часов  
Промежуточная аттестация - 24 часов

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля ПМ 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, час.			Практики			
			Всего, часов	лабораторные работы и практические занятия, час	В форме практической подготовки	Учебная час	Производственная час		
П.К 6.1-П.К 6.6 ОК1-7, ОК9,10	<b>МДК. 06.01. Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания</b>	<b>36</b>	<b>32</b>	-	-	-	-	<b>4</b>	-
П.К 6.1-П.К 6.6 ОК1-7, ОК9,10	<b>МДК. 06.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания</b>	<b>134</b>	<b>96</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	-	-	<b>26</b>	<b>12</b>
П.К 6.1- П.К 6.6 ОК1-7,ОК9,10	<i>Учебная практика</i>	<b>180</b>				<b>180</b>		-	
П.К 6.1- П.К 6.6 ОК1-7,ОК9,10	<i>Производственная практика</i>	<b>216</b>					<b>216</b>		
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>24</b>							<b>24</b>
	<i>Всего:</i>	<b>578</b>	<b>128</b>			<b>180</b>	<b>216</b>	<b>30</b>	<b>24</b>



## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
<b>МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1.</b> Нормативные документы, регламентирующие организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях.	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Нормативные документы, регламентирующие организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях	10
	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		
<b>Тема 6.2</b> Характеристика, химический состав и энергетическая ценность стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях.	<b>Содержание</b>	<b>22</b>
	Характеристика основных лечебных диет 0. Показания к применению, целевое назначение, кулинарная обработка, режим питания, рекомендации блюд.	22
	Характеристика основных лечебных диет 1. Показания к применению, целевое назначение, кулинарная обработка, режим питания, рекомендации блюд.	
	Характеристика основных лечебных диет 2. Показания к применению, целевое назначение, кулинарная обработка, режим питания, рекомендации блюд.	
	Характеристика основных лечебных диет 3. Показания к применению, целевое назначение, кулинарная обработка, режим питания, рекомендации блюд.	



Характеристика основных лечебных диет 4. Показания к применению, целевое назначение, кулинарная обработка, режим питания, рекомендации блюд.	
Характеристика основных лечебных диет 5. Показания к применению, целевое назначение, кулинарная обработка, режим питания, рекомендации блюд.	
Характеристика основных лечебных диет 6. Показания к применению, целевое назначение, кулинарная обработка, режим питания, рекомендации блюд.	
Характеристика основных лечебных диет 7. Показания к применению, целевое назначение, кулинарная обработка, режим питания, рекомендации блюд.	
Характеристика основных лечебных диет 8. Показания к применению, целевое назначение, кулинарная обработка, режим питания, рекомендации блюд.	
Характеристика основных лечебных диет 9. Показания к применению, целевое назначение, кулинарная обработка, режим питания, рекомендации блюд.	
Характеристика основных лечебных диет 10. Показания к применению, целевое назначение, кулинарная обработка, режим питания, рекомендации блюд.	
Характеристика основных лечебных диет 11. Показания к применению, целевое назначение, кулинарная обработка, режим питания, рекомендации блюд.	
Характеристика основных лечебных диет 13. Показания к применению, целевое назначение, кулинарная обработка, режим питания, рекомендации блюд.	
Характеристика основных лечебных диет 14. Показания к применению, целевое назначение, кулинарная обработка, режим питания, рекомендации блюд.	
Характеристика основных лечебных диет 15. Показания к применению, целевое назначение, кулинарная обработка, режим питания, рекомендации блюд.	
Принципы парентерального питания, зондовое питание. Показания к применению, целевое назначение, кулинарная обработка, режим питания, рекомендации блюд.	
Вода как важнейшая часть пищевого рациона	
Минеральная вода. Виды и назначения.	
Витамины их значение, общие свойства. Причины алиментарной витаминной недостаточности. Главные источники витаминов	
Вкусовые продукты и их использование	
Классификация продуктов диетического питания	
Значение в лечебном питании пищевых продуктов 14 показатели их качества (Б. Л. Смолянский)	
<b>Самостоятельная учебная работа</b> Презентация по теме «Организация лечебного питания на КМВ»	<b>4</b>
<b>МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания</b>	<b>134</b>

<b>Тема 2.1.</b> Приготовление холодных блюд для диетического и лечебного питания	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Значение и классификация холодных блюд и закусок в диетическом питании.	<b>4</b>
	Правила выбора основных продуктов Правила выбора дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок. Использование в диетах	
	Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Характеристика, последовательность этапов приготовления салатов. Правила подбора заправок. Использование в диетах Способы подачи салатов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов.	
	Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов Использование в диетах. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых винегретов. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ:</b>	<b>1</b>
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд «Салат рыбный»	
<b>В форме практической подготовки</b>	<b>1</b>	
Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд «Салат столичный»		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление первых блюд и соусов для диетического и лечебного питания	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	Значение первых блюд в диетическом питании, пищевая ценность. Применяемое оборудование, инвентарь, посуда. Правила безопасного использования, Использование в диетах	<b>8</b>
	Виды бульонов, отваров Технология приготовления костных, мясокостных бульонов, особенность их приготовления. Соблюдение санитарных правил при приготовлении бульонов. Технология приготовления заправочных супов. Подготовка сырья при приготовлении супов. Использование в диетах	
	Технология приготовления, ассортимент борщей, щей Характеристика борщей по набору сырья, способу приготовления, жидкой основе. Требования к качеству, правил подачи.	
	Ассортимент супы картофельные с овощами. Сочетание по вкусу гарниров с бульонами. Подготовка сырья. Технология приготовления. Требования к качеству. Правила подачи. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых винегретов. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	Технология приготовления супы картофельные с крупой, бобовыми. Пищевая ценность. Ассортимент. Сочетание по вкусу гарниров с бульонами. Подготовка сырья.	
	Технология приготовления с макаронными изделиями, супы молочные. Пищевая ценность. Ассортимент. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых винегретов. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	Технология приготовления супы пюре. Пищевая ценность. Область применения. Подбор продуктов. Отличительные особенности при приготовлении супов – пюре. Характеристика жидкой основы супов. Оценка качества готовых супов	

	<p>Технология приготовления, холодные супы. сладкие супы. Пищевая ценность. Область применения. Подбор продуктов. Отличительные особенности при приготовлении холодных супов. Характеристика жидкой основы супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых винегретов. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: Суп картофельный с макаронными изделиями	2
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: Суп лапша	
	<b>В форме практической подготовки</b>	
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: Рассольник ленинградский.	2
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: Борщ с капустой и картофелем	
<b>Тема 2.3. Приготовление блюд из овощей для диетического и лечебного питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Правила обработки овощей с сохранением витаминов и всех питательных веществ Последовательность операций обработки овощей. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд.	
	Характеристика и правила приготовления блюд из отварных, температурный режим блюд и гарниров из овощей Использование в диетах. Правила проведения бракеража Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	Характеристика и правила приготовления блюд из припущенных овощей, температурный режим блюд и гарниров из овощей Использование в диетах. Правила проведения бракеража.	
	Характеристика и правила приготовления блюд из жареных овощей температурный режим блюд и гарниров из овощей. Использование в диетах. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
	Характеристика и правила приготовления блюд из тушеных овощей, температурный режим блюд и гарниров из овощей. Использование в диетах.	
	Характеристика и правила приготовления блюд из запеченных овощей и грибов, температурный режим блюд и гарниров из овощей Использование в диетах. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: «Капуста тушеная»	
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюда: «Котлеты морковные»	

	<b>В форме практической подготовки</b>	2
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: «Рагу из овощей»	
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: «Оладьи из кабачков»	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление блюда из круп и каши, макаронных изделий, бобовых для диетического и лечебного питания	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Характеристика каш, основные правила варки каш. Особенности приготовления каш при приготовлении блюд диетического питания Правила хранения, сроки реализации	
	Технология приготовления блюд Каша манная на мясном бульоне, Каша гречневая протертая, Каша гречневая с печенкой, Пудинг манный паровой с мясным пюре, Клецки манные со сметаной Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	Особенности варки макаронных изделий. Приготовление блюд и гарнира из макаронных изделий для диетических блюд. Подготовка макаронных изделий к варке. Использование в диетах	6
	Технология приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству Варианты оформления. Правила подачи. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	Запечённые блюда из круп, макаронных изделий, бобовых для диетического и лечебного питания. Использование в диетах	
	Жаренные блюда из круп, макаронных изделий, бобовых для диетического и лечебного питания. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: «Каша рисовая рассыпчатая»	
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: «Каша вязкая гречневая»	
	<b>В форме практической подготовки</b>	<b>2</b>
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: Биточки пшеничные»	
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: «Макаронник»	
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление блюда из яиц и творога для диетического и лечебного	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Характеристика и правила приготовления блюд из яиц отварных, припущенных, температурный режим блюд Использование в диетах. Правила проведения бракеража.	4

питания	Характеристика и правила приготовления блюд из яиц жареных температурный режим блюд. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	Характеристика и правила приготовления блюд из творога, температурный режим блюд и гарниров из овощей. Использование в диетах.	
	Характеристика и правила приготовления блюд из творога запеченных, температурный режим. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<i>1</i>
	<b>Практическое занятие:</b> Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: «Запеканка из творога»	
	<b>В форме практической подготовки</b>	<i>1</i>
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: «Макаронник»	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление блюд из рыбы для диетического и лечебного питания	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	Характеристика блюд из рыбы отварной, температурный режим блюд. Использование в диетах	<i>6</i>
	Технология приготовления блюд из рыбы припущенной, температурный режим блюд. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	Характеристика блюд из рыбы жареной, различными способами, температурный режим подачи блюд. Использование в диетах	
	Технология приготовления блюд из рыбы запечной, температурный режим блюд. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	Характеристика блюд из рыбы фаршированной, температурный режим блюд.	
	Характеристика блюд из рыбной котлетной, кнельной массы. Подбор гарниров, соусов. Правила гарнирования блюда, температура подачи. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<i>1</i>
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»	
	<b>В форме практической подготовки</b>	<i>1</i>
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»	
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление блюд	<b>Содержание</b>	<b>20</b>

из мяса и мясопродуктов для диетического и лечебного питания

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. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Блюда из варёных субпродуктов. Правила гарнирования блюда, температура подачи. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Блюда из варёных колбасных изделий. Правила гарнирования блюда, температура подачи. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Блюда из припущенных мясных блюд. Определение готовности. Правила гарнирования блюда, температура подачи. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Методы контроля безопасности припущенных блюд, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	16
Технология приготовления тушеных блюд. Использование в диетах	
Методы контроля безопасности тушеных блюд, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Технология приготовления запечённых блюд. Использование в диетах	
Методы контроля безопасности запечённых блюд, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Технология приготовления жареных блюд. Использование в диетах	
Методы контроля безопасности жареных блюд, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Технология приготовления из натурально рубленного мяса. Использование в диетах	
Методы контроля безопасности блюд из натурально рубленного мяса, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Технология приготовления из котлетного мяса. Использование в диетах	
Методы контроля безопасности блюд из котлетного мяса, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	
Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: Запеканка картофельная с мясом	2
Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: Бефстроганов	
<b>В форме практической подготовки</b>	
Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: Зразы рубленные	2

	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: Печень по-строгановски	
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление блюда из птицы для диетического и лечебного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	Блюда из домашней птицы. Пищевая ценность. Потери при варке. Температура подачи. Подбор гарнира, соуса. . Использование в диетах	4
	Блюда из отварной домашней птицы. Ассортимент блюд Последовательность технологических операций при приготовления блюд. Методы контроля безопасности блюд, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	Блюда из жареной птицы. Последовательность технологических операций при приготовления блюд целыми тушками и порционными кусками. Использование в диетах.	
	Тушёные, запеченные блюда из птицы. Использование в диетах Ассортимент. Технологи приготовления блюд из филе птицы. Методы контроля безопасности блюд из котлетного мяса, процессов приготовления и хранения готовых блюд. Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	1
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюда: «Котлеты, панированные из филе птицы»	1
	<b>В форме практической подготовки</b>	
Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюда: «Плов из птицы»		
<b>Тема 2.9</b> Приготовление сладкие блюда и напитки для диетического и лечебного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	Сырьё, используемое при приготовлении сладких блюд. Организация производства, оборудование, инвентарь посуды. Правила их безопасного использования. Приготовление компотов.	6
	Последовательность технологических операций при приготовлении компотов из свежих, сушёных, консервированных фруктов и ягод.	
	Приготовление железированных блюд. Классификация. Характеристика железирующих веществ. Приготовление желе. Ассортимент. Подготовка железирующих веществ. Подготовка форм. Виды желе по содержанию сырья и способу оформления.	
	Приготовление киселей. Классификация по консистенции и виду железирующих веществ Последовательность технологических операций при приготовлении. Основные дефекты киселей. Требования к качеству сроки реализации, правила подачи	
	Приготовление муссов. Характеристика. Технология приготовления. Ассортимент. Виды железирующих веществ для приготовления муссов. Отличие от желе.	
	Приготовление самбуков. Характеристика используемого сырья для приготовления самбуков. Отличие от мусса. Последовательность технологических операций при приготовлении самбуков	



Тема 2.10. Приготовление мучных блюд и мучных и кулинарных изделий для диетического и лечебного питания	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	Особенности рецептур диетического хлеба, ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству, режимы хранения.	<b>14</b>
	Приготовление и оформление изделий пресного теста пониженной калорийности штучные. Требования к качеству, режимы хранения и реализации изделий из пресного теста Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	Приготовление и оформление изделий дрожжевого теста (безопарного) пониженной калорийности - штучные. Требования к качеству, режимы хранения и реализации изделий из дрожжевого теста. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.	
	Приготовление и оформление изделий дрожжевого теста (опарного) пониженной калорийности -пироги. . Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	Ассортимент легких и обезжиренных тортов и пирожных. Особенности приготовления и способы отделки. Варианты упаковки, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	Отделочные полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности, особенности приготовления. помада морковная, свекольная, тыквенная. Требования к качеству, режимы хранения	
	Изделия с отварными протертыми овощами булочка «Розовая», булочка «Алтайская», булочка «Осенняя»	
	Изделия с отварными протертыми овощами булочка молочная, булочка «К завтраку». Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	Технология приготовления бисквитного теста с пониженной калорийностью бисквит с овощами, бисквит «Солнечный», бисквит «Ночка», бисквит «Свежесть».	
	Изделия с фруктовыми пастами, крупкой бисквит сливовый, бисквит яблочный, бисквит яблочный для рулета. Варианты упаковки, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	Пирожное «Заварное» со сливочно-яблочным кремом Пирожное «Заварное» со сливочно-айвовым кремом	
	Приготовление рулетов: рулет яблочный, рулет айвовый, рулет «Снежинка, пирог «Праздничный». Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	Песочно-яблочный или песочно-айвовый полуфабрикат пирожное «Яблочко», пирожное «Фантазия»	
	Пирожное «Корзиночка Изабелла», пирожное «Корзиночка айвовая», пирожное «Корзиночка яблочная». Варианты упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: «Пирог бисквитный с повидлом»	<b>2</b>
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: булочка «Домашняя»	
	<b>В форме практической подготовки</b>	<b>2</b>
	Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: пирог «Московский»	

Составить технологическую карту и рассчитать питательную ценность блюд: «Ватрушка»	
<p><b>Самостоятельная учебная работа.</b>  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»  «Специализированное оборудование, применяемое для приготовления лечебных блюд»  «Правила подбора гарниров и соусов»  Подготовить презентации по темам:  «Супы пюре их разновидности в европейской кухне»  «Блюда из субпродуктов»  «Сахарозаменители и их применение в лечебном питании»  Подготовить реферат по теме:  «Значение блюда из круп»  «Виды рыб, используемые в диетическом питании»</p>	<b>26</b>
<b>Учебная практика по ПМ. 06</b>	<b>180</b>
<b>Виды работ</b>	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных диетических блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах.	<b>12</b>
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических супов разнообразного ассортимента, применение в диетах	<b>18</b>
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических вторых горячих блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах	<b>102</b>
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента, применение в диетах	<b>12</b>
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью разнообразного ассортимента, применение в диетах.	<b>36</b>
<b>Производственная практика по ПМ.06</b>	<b>216</b>
<b>Виды работ</b>	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных диетических блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах.	<b>18</b>
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических супов разнообразного ассортимента, применение в диетах	<b>36</b>
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических вторых горячих блюд разнообразного ассортимента, применение в диетах	<b>108</b>

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации диетических сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента, применение в диетах	<b>12</b>
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью разнообразного ассортимента, применение в диетах.	<b>42</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>12</b>
<b>ВСЕГО</b>	<b>578</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:**

Стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя-1 шт.,

Стол для обучающихся —13шт., стулья для обучающихся – 26 шт.,

Тумба -1шт.,

Шкаф книжный — 5 шт.,

Доска учебная меловая– 1шт.

Плакаты: «Кулинарный разруб туши говядины», «Кулинарный разруб туши свинины», «Кулинарный разруб туши баранины», «Классификация полуфабрикатов из мяса».

Раздаточный материал для проведения практических занятий - 25 шт.

Микроскоп -2шт.,

Электромясорубка-1шт.,

Картофелечистка-1шт.,

Гейзерная кофеварка-1шт.,

Планетарный миксер-1шт.,

Блендер-1шт.,

Тостер-1шт.,

Кофеварка-1шт.,

Кухонный комбайн-1шт.,

Микроволновая печь-1шт.

#### **Технические средства обучения:**

Телевизор TCO – 1шт., компьютерIMANGO-1шт., Принтер Canon-1шт.

Лицензионное программное обеспечение: системное программное обеспечение - Windows 10; прикладное программное обеспечение: офисный пакет программ Libre Office, браузер Microsoft Internet Explorer, Google Chrome.

#### **Лаборатория:**

##### **Учебная кухня ресторана**

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены оснащенные базы практики.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

##### **Основные источники:**

Ресурсы электронной библиотеки [«Юрайт» urait.ru](http://urait.ru),

1. О.В. Пасько, Проектирование предприятий общественного питания доготовочные цеха и торговые помещения; учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
2. Н.Г. Кульнева; Технология продукции общественного питания. Практикум. учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
3. О.В. Пасько. Технология продукции общественного питания. Учебник для СПО. - 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.

##### **Дополнительные источники:**

1. Ф.Н. Зименкова Питание и здоровье: учебное пособие Издательство Прометей 2016. - 374.
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс,2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).
3. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08): учеб. пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование).
1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: АльфаМ: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс]: монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
5. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. — 496 с.
7. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А.

- Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 496с
  11. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
  12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
  13. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
  14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
  15. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с
  16. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
  17. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
  18. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
  19. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
  20. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
  21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
  22. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 272 с

#### **Электронные издания:**

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

### **Интернет-ресурсы**

Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» [urait.ru](http://urait.ru).

1. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
2. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание
3. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
4. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
5. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса
6. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
7. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
8. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов
9. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря
10. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
11. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь
12. [http://varimparim.ru/prigitov\\_produkto/obrabotka\\_ptizy](http://varimparim.ru/prigitov_produkto/obrabotka_ptizy) Обработка домашней птицы
13. [http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST\\_R\\_5118798.html](http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html) Нормативные документы



## 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты  (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК.6. 1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания</p>	<p>Выполнение всех действий <b>по организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>•проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>•выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>•владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>•мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>•соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>•подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>•соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>•выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>•оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>•осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>•обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>•своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•<b>Текущий контроль:</b></li> <li>•<b>экспертное</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>•- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>•- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>•- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> </li> <li>•<b>Промежуточная аттестация:</b></li> <li>•экспертное наблюдение и оценка выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>• - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</li> <li>• - заданий квалификационного экзамена по модулю;</li> </ul> </li> <li>•- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

<p><b>ПК 6.2.</b> Организовывать и проводить приготовление холодных диетических</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания:</li> </ul>
<p><b>ПК 6.3.</b> Организовывать и проводить приготовление диетических супов.</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 кулинарной и кондитерской продукции диетического питания действующим нормам;</li> <li>• оптимальность процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции диетического питания (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>
<p><b>ПК 6.4.</b> Организовывать и проводить приготовление диетических вторых горячих блюд.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>• правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к кулинарной и кондитерской продукции диетического питания, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>• соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul>
<p><b>ПК 6.5.</b> Организовывать и проводить приготовление диетических сладких блюд и напитков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>• соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>• соответствие массы кулинарной и кондитерской продукции диетического питания требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>• точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода кулинарной и кондитерской продукции диетического питания, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>• адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>• соответствие внешнего вида готовой кулинарной и кондитерской продукции диетического питания требованиям рецептуры, заказа;</li> </ul>
<p><b>ПК 6.6.</b> Организовывать и проводить приготовление изделий из дрожжевого теста и кондитерских изделий с пониженной калорийностью</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• аккуратность порционирования горячих 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: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <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> <li>• эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>• адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>• оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>• адекватность определения потребности в информации;</li> <li>• эффективность поиска;</li> <li>• адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>• разработка детального плана действий;</li> <li>• правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>• точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Текущий контроль:</b></li> <li>• экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <li>• - заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>• - заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>• - заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>• адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>• точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>• адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Промежуточная аттестация:</b></li> <li>• экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <li>• - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</li> <li>• - заданий квалификационного экзамена по модулю;</li> </ul>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>• точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• эффективность участия в деловом общении для</li> </ul>	

<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>решения деловых задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>• толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>• эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>• адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>• точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>• правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>



