

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

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Ресторатор»
_____ А.Б.Ли
31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КГМТ
_____ В.А.Винокуров
31 августа 2020 г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.07 Выполнение работ по профессиям:
16675 Повар, 12901 Кондитер**

**специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Кисловодск, 2020 г

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

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

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Макарова Ирина Владимировна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелли Ивановна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор
Ли Анатолий Борисович



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

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля	12
4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	35

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям:

12901 Кондитер, 16675 Повар

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессиям:**

16675 Повар

12901 Кондитер,

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Организовывать приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.

ПК 7.2. Организовывать приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПК 7.3. Организовывать технологический процесс приготовления супов и соусов

ПК 7.4. Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

ПК 7.5. Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 7.6. Организовывать технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

ПК 7.7. Организовывать технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.

ПК 7.8. Организовывать технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд.
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
 - оценивать качество готовых блюд.
 - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
 - оценивать качество холодных блюд и закусок;
 - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество сладких блюд и напитков;
 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
 - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - оценивать качество готовых изделий.
- знать:**
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
 - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
 - технику обработки овощей, грибов, пряностей;
 - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
 - правила проведения бракеража;
 - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
 - правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила безопасного их использования
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;

- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию, ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству, сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.07:

Выполнение работ по профессии 16675 Повар:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 180 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 118 часа;
- лабораторные работы и практические занятия – 54 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 62 часов;

Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 180 часов,

включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 118 часа;
- лабораторные работы и практические занятия – 54 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 62 часов;
- учебной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессиям:**

12901 Кондитер,

16675 Повар, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Организовывать приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.
ПК 7.2	Организовывать приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Организовывать технологический процесс приготовления супов и соусов
ПК 7.4	Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.
ПК 7.5	Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6	Организовывать технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
ПК 7.7	Организовывать технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.
ПК 7.8	Организовывать технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для

	эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 07

МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии повар

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов
			Всего,	В т.ч.	
			часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	
1	2	3	4	5	6
ПК 7.1	Раздел 1. Тема 1	22	15	7	7
	Организация приготовления полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.				
ПК 7.2	Тема 2	23	17	7	6
	Организация подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.				
ПК 7.3	Тема 3. Организация приготовления супов и соусов.	27	18	10	9
ПК 7.4	Тема 4	25	14	6	11
	Организация приготовления блюд из рыбы.				
ПК 7.5	Тема 5	37	24	10	13

	Организация приготовления полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы.				
ПК 7.6	Тема 6	24	15	7	9
	Организация приготовления и оформления холодных блюд и закусок.				
ПК 7.7	Тема 7. Организация приготовления сладких блюд и напитков.	18	11	7	7
	Тема 8. Организация питания при эвакуации людей в ЧС	4	4		
	Всего:	180	118	54	62

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 07

МДК.07.02 Технология выполнение работ по профессии кондитер

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
					4
1	2	3	4	5	6
П.К 7.8	Раздел 2. Тема1	27	17	7	10
	Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба				
П.К 7.8	Тема2	43	29	13	14

	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.				
П.К 7.8	Тема 3	41	29	13	12
	Приготовление и оформление печенья пряников коврижек				
П.К 7.8	Тема 4	31	17	7	14
	Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов				
П.К 7.8	Тема5	20	14	7	6
	Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных				
П.К 7.8	Тема 6	18	12	7	6
	Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных				
	Всего:	180	118	54	62

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.07.01 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07.01 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар			
Раздел 1. МДК 07.01 Технология выполнение работ по профессии повар		180	
Тема 1 Организация приготовления полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.		22	
Тема 1.1 Понятие о технологическом процессе приготовления продукции общественного питания.	Содержание 1 Основные понятия: сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы. 2 Механическая кулинарная обработка продуктов. Общая схема. 3 Тепловая обработка продуктов. Приемы тепловой обработки. 4 Изменения, происходящие в продуктах при кулинарной тепловой обработке.	4	2
Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка овощей, грибов и плодов.	Содержание 1 Организация рабочего места по обработке овощей, и приготовлению блюд из овощей 2 Классификация овощей и плодов. Пищевая ценность и химический состав. 3 МКО Приготовление п/ф из овощей 4 Требования к качеству, условия, сроки хранения п/ф из овощей. Практические работы 1 Составление технологических схем получения полуфабрикатов из овощей. 2 Расчет количества сырья и получение со склада. 3 Составление таблиц «Формы нарезки картофеля для кулинарного использования» 4 Составление таблиц «Формы нарезки корнеплодов для кулинарной обработки» 5 Составление таблиц «Формы нарезки капусты для кулинарной обработки» 6 Составление таблиц «Первичная обработка и формы нарезки для кулинарного использования плодовых овощей»	4	2

	7	Решение ситуационных задач «Расчёт массы отходов при МКО сырья»		
	Самостоятельная работа		7	
	1	Работа со сборником рецептов	2	
	2	Составление таблиц «Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей»	2	
	3	Подготовить презентации: "Классификация и значение овощей", "Блюда из овощей», "Способы фигурной нарезки овощей для украшения блюд".	2	
	4	Подготовить сообщение по теме «Использование пищевых отходов»	1	
	Домашнее задание			
		Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
		Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
		Решение ситуационных задач.		
Тема 2 Организация подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.			23	
Тема 2.1 Технологические процессы и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	Содержание		4	3
	1	Значение блюд и гарниров из круп в питании человека. Общие правила варки каш.	1	
	2	Рецептура, технология приготовления, правила подачи каш и блюд из каш. Требования к качеству. Условия, сроки хранения.	1	
	3	Макаронные изделия. Ассортимент. Способы варки макаронных изделий, блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству.	1	
	4	Особенности варки блюд из бобовых. Технология приготовления, отпуск. Требования к качеству, сроки и условия хранения готовых блюд. Бобовые. Ассортимент, пищевая ценность.	1	
Тема 2.2 Технологические процессы и приготовление блюд из яиц и творога	Содержание		4	3
	1	Характеристика яичных продуктов. Значение в питании блюд из яиц и творога.	1	
	2	Первичная обработка подготовка к производству. Классификация. Условия сроки хранения и реализации	1	
	3	Блюда из вареных яиц. Правила варки яиц. Яичная кашка. Жареные блюда из яиц. Яичницы, омлеты. Запеченные блюда из яиц. Омлеты, запеканки, запеченные вареные яйца. Оформление и отпуск яичных блюд	1	
	4	Холодные творожные блюда. Горячие блюда из творога. Вареники. Вареные пудинги. Жареные блюда из творога. Запеченные блюда из творога. Правила отпуска, требования к качеству, сроки и условия хранения.	1	
Тема 2.3 Технологические процессы и приготовление блюд и кулинарных изделий из теста.	Содержание		2	3
	1	Классификация теста. Значение в питании мучных блюд и кулинарных изделий. Подготовка сырья и замес блинного, пельменного теста и теста для и лапши. Подготовка фаршей и начинок для изделий из пельменного теста и блинов	1	
	2	Виды дрожжевого теста. Замес опарного и безопарного дрожжевого теста.	1	
	Практические работы		7	
	1	Расчет массы сырья для приготовления блюд и изделий	1	

	2	Составление технико-технологических схем и карт на кулинарные изделия и блюда.	1	
	3	Решение ситуационных задач «Расчет количества продуктов для приготовления мучных блюд»	1	
	4	Решение ситуационных задач «Расчет количества продуктов для приготовления мучных кулинарных изделий: Определение упек изделий» «Определение выхода готовых изделий»	1	
	5	Решение ситуационных задач «Определение упека изделий»	1	
	6	Расчет количества порций мучных блюд.	1	
	7	Расчет количества порций кулинарных и кондитерских изделий из имеющихся продуктов.	1	
	Самостоятельная работа		6	
	1	Работа с дополнительной литературой, проработка материала конспекта.	2	
	2	Подготовить доклад «Приготовление курника»	2	
	3	Составление технологических карт и схем на блюда и кулинарные изделия.	2	
	Домашнее задание			
		Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
		Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
		Составление слайдовых презентаций по теме «Блюда и гарниры из куп и макаронных изделий», «Блюда и кулинарные изделия из теста»		
Тема 3. Организация приготовления супов и соусов.			27	
Тема 3.1. Технологические процессы и приготовление соусов	Содержание		4	3
	1	Классификация соусов. Приготовление полуфабрикатов для соусов. Значение соусов в питании человека. Приготовление бульонов и мучных пассеровок для соусов.	1	
	2	Технологический процесс приготовления горячих соусов (основного красного, белого, сметанного, молочного и производных). Особенности, использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	1	
	3	Соусы холодные, желе, сладкие и промышленного производства. Яично-масляные соусы, масляные смеси, соусы на уксусе и растительном масле, желе: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности, использование, требования к качеству, режимы хранения	1	
	4	Процессы, происходящие при приготовлении соуса майонез. Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Правила подбора и подачи соусов к блюдам.	1	
Тема 3.2. Технологические процессы приготовления супов.	Содержание		4	2
	1	Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов: костный, мясокостный, мясной, рыбный, грибной.	1	
	2	Организация работы супового отделения горячего цеха.	1	
	3	Заправочные супы. Общие правила приготовления заправочных супов. Правила приготовления супов: щи, рассольники, солянки, борщи, супы с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями, с картофелем и без него.	1	
	4	Супы молочные, супы пюре. Прозрачные супы, сладкие супы. Холодные супы. правила подачи, условия хранения, требования к качеству	1	
	Практические работы		10	

	1	Расчет массы сырья для приготовления блюд и изделий	1	
	2	Составление технологических схем на заправочные супы	1	
	3	Составление технологических схем на супы-пюре	1	
	4	Составление технологических схем на прозрачные супы	1	
	5	Составление технологических схем на холодные супы	1	
	6	Составление технико-технологических и карт на борщи	1	
	7	Составление технико-технологических и карт на солянки	1	
	8	Составление технологических схем на горячие соусы, масляные смеси	1	
	9	Составление технико-технологических карт на горячие соусы	1	
	10	Решение ситуационных задач	1	
	Самостоятельная работа		9	
	1	Составление обобщающей таблицы по теме «Борщи и щи»	1	
	2	Составление обобщающей таблицы по теме «Рассольники»	1	
	3	Решение ситуационных задач	1	
	4	Работа с конспектом	2	
	5	Подготовить презентацию «Прозрачные супы»	1	
	6	Подготовить реферат «Горячие соусы»	1	
	7	Подготовка к зачету	2	
	Домашнее задание			
		Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
		Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
		Разработка рефератов и презентаций на тему «Супы». «Соусы».		
Тема 4 Организация приготовления блюд из рыбы.			25	
Тема 4.1 Механическая кулинарная обработка рыбы.	Содержание		4	
	1	Химический состав, пищевая ценность рыбы. Доброкачественность рыбы. Классификация рыб по семействам. Значение рыбы в питании человека.	1	
	2	Способы оттаивания и вымачивания рыбы. Обработка рыбы, последовательность операций при обработке, технология обработки.	1	
	3	Приготовление полуфабрикатов. Значение морепродуктов. Обработка и использование.	1	
	4	Использование рыбных пищевых отходов	1	
Тема 4.2 Приготовление блюд из рыбы	Содержание		4	
	1	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	1	
	2	Приготовление блюд из жареной рыбы. виды панировок.	1	
	3	Приготовление блюд из тушеной рыбы. Приготовление блюд из запечённой рыбы	1	
	4	Приготовление блюд из котлетной и кнельной массы.	1	
	Практические работы		6	
	1	Расчет массы сырья для приготовления блюд из рыбы	1	

	2	Составление технологических схем на блюда из отварной рыбы	1	
	3	Составление технологических схем на блюда из жареной рыбы	1	
	4	Составление технологических карт на блюда из фаршированной рыбы	1	
	5	Составление технологических карт на блюда из припущенной рыбы	1	
	6	Решение ситуационных задач		
	Самостоятельная работа		11	
	1	Работа с конспектом	1	
	2	Работа с дополнительной литературой, проработка материала конспекта.	2	
	3	Поиск информации	1	
	5	Доклад «блюда из припущенной рыбы»	2	
	9	Подготовить презентацию «Блюда из фаршированной рыбы»	2	
	10	Подготовить реферат «Горячие блюда из рыбы, жареной во фритюре»	2	
	11	Подготовка к зачету	1	
	Домашнее задание			
		Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
		Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
		Составление слайдовых презентаций по теме «Блюда из рыбы».		
Тема 5 Организация приготовления полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы.			37	
Тема 5.1 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.	Содержание		7	2
	1	Виды мяса. Классификация. Пищевая ценность мяса. Признаки доброкачественности мяса.	1	
	2	Оттаивание мороженого мяса. Промывание, обсушивание. Зачистка, жиловка. Разделка мясных туш.	1	
	3	Приёмы, используемые при приготовлении мясных полуфабрикатов.	1	
	4	Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого и мелкого скота: крупнокусковые, порционные натуральные, порционные панированные и мелкокусковые. Их характеристика и кулинарное назначение.	1	
	5	Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление котлетной массы и 1 полуфабрикатов из нее. Обработка мясных субпродуктов.	1	
	6	Виды сельскохозяйственной птицы. Пищевая ценность. Обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка тушек.	1	
	7	Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы и их использование. Обработка дикой птицы.	1	
Тема 5.2 Приготовление блюд из мяса.	Содержание		7	2
	1	Значение мясных блюд в питании, классификация по способу тепловой обработки.	1	
	2	Блюда из отварного, припущенного мяса, рецептура, приготовление. Требования к качеству, отпуск, хранение.	1	
	3	Блюда из жареного мяса крупными, порционными (натуральными и панированными), мелкими кусками. Рецептура, технология приготовления, отпуск. Условия и сроки хранения и реализации.	1	
	4	Тушение и запекание мяса, технология приготовления блюд, рецептуры. Требования к качеству, отпуск, хранение.	1	

	5	Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы, рецептуры, технология приготовления. Требования к качеству, отпуск, хранение.	1	
	6	Блюда из отварной, тушеной сельскохозяйственной птицы: куры, цыплята, индейки отварные. Рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, отпуск, хранение.	1	
	7	Блюда из жареной сельскохозяйственной птицы :куры, цыплята, индейки жареные. Рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, отпуск, хранение.	1	
	Практические работы		10	
	1	Составление технологических схем получение крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	1	
	2	Составление технологических схем получение порционных полуфабрикатов из мяса.	1	
	3	Составление технологических схем получение мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	1	
	4	Составление технологических схем на приготовление блюд из отварного и припущенного мяса	1	
	5	Составление технологических схем на приготовление блюд из жареного мяса. Составление технологических схем на приготовление блюд из рубленого мяса. Составление технологических схем на приготовление блюд из котлетной массы	1	
	6	Составление технологических схем на приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы	1	
	7	Изучение норм потерь при тепловой обработке блюд из мяса и мясопродуктов	1	
	8	Составление таблицы «Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из мяса»	1	
	9	Составление технологических карт на приготовление блюд из пернатой дичи, кролика	1	
	10	Решение ситуационных задач. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов	1	
	Самостоятельная работа		13	
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов и блюд .	1	
	2	Работа со сборником рецептов. Расчет сырья для блюд из мяса.	1	
	3	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	1	
	4	Подготовка рефератов «Блюда из кролика», «Блюда из мяса диких животных», «Блюда из субпродуктов»	4	
	5	Подготовка докладов	2	
	6	Выполнение презентаций	1	
	7	Поиск информации	1	
	8	Подготовка к зачету	1	
	9	Составление тестовых заданий по теме	1	
	Домашнее задание			
		Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
		Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
		Решение ситуационных задач.		
Тема 6 Организация приготовления и оформления холодных блюд и закусок.			24	
Тема 6.1	Содержание		1	3

Гастрономические продукты.	1	Гастрономические продукты, классификация. Требования к качеству гастрономических продуктов. Упаковка. Условия, сроки хранения и реализации.	1	
Тема 6.2 Значение в питании холодных блюд и закусок.	Содержание		1	
	1	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд по основному продукту и характеру кулинарной обработки. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов. Организация рабочего места в холодном цехе. Оборудование и производственный инвентарь.	1	
Тема 6.3 Холодные блюда и закуски.	Содержание		6	3
	1	Бутерброды их ассортимент. Рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству бутербродов.	1	
	2	Приготовление салатов из свежих и вареных овощей, винегреты.	1	
	3	Рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству.	1	
	4	Холодные блюда и закуски из овощей, яиц и грибов.	1	
	5	Холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов.	1	
	6	Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов. Рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству.	1	
	Практические работы		7	
	1	Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд и закусок	1	
	2	Составление схему классификации холодные блюд и закусок	1	
	3	Составление технико-технологических схем и карт на холодные блюда и закуски из овощей	1	
	4	Составление технологических схем на холодные блюда и закуски из рыбы	1	
	5	Составление технологических схем на холодные блюда и закуски из морепродуктов	1	
	6	Составление технологических карт на холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов	1	
	7	Решение ситуационных задач Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок	1	
	Самостоятельная работа		9	
	1	Подготовить презентацию «Паштеты», «Террины»	1	
	2	Работа с дополнительной литературой, проработка материала конспекта.	1	
	3	Подготовить презентацию «Заливные»	1	
	4	Подготовить реферат «Фуршетные холодные закуски»		
	5	Подготовка к зачету	1	
	6	Подготовить реферат «Холодные блюда из мяса и мясопродуктов»	3	
	7	Подготовка к зачету	2	
	Домашнее задание			
		Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
		Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
		Составление слайдовых презентаций по теме «Бутерброды», «Технология приготовления салатов», «Холодные закуски»		

Тема 7. Организация приготовления сладких блюд и напитков.		22																																																																													
Тема 7.1. Технологические процессы и приготовление сладких блюд и напитков	<p>Содержание</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="557 225 616 316">1</td> <td data-bbox="616 225 1904 316">Значение сладких блюд и напитков. Классификация сладких блюд. Санитарно-гигиенические требования к сырью и приемам его обработки. Организация рабочего места. Оборудование, приспособления и инвентарь. Подготовка сырья к приготовлению сладких блюд.</td> <td data-bbox="1904 225 2022 316">1</td> <td data-bbox="2022 225 2175 316"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 316 616 379">2</td> <td data-bbox="616 316 1904 379">Свежие фрукты. Десертные салаты. Приготовление компотов из свежих и сухих фруктов и ягод, из соков, сиропов; рецептура, технология приготовления, оформление, отпуск.</td> <td data-bbox="1904 316 2022 379">1</td> <td data-bbox="2022 316 2175 379">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 379 616 443">3</td> <td data-bbox="616 379 1904 443">Приготовление железированных блюд – кисель, желе, муссы, самбуки, крем., панна-котта, парфе. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, хранение, правила подачи.</td> <td data-bbox="1904 379 2022 443">1</td> <td data-bbox="2022 379 2175 443"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 443 616 639">4</td> <td data-bbox="616 443 1904 639">Приготовление железированных блюд – муссы, самбуки. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, хранение, правила подачи. Горячие сладкие блюда. Блюда из яблок, черствого хлеба, рецептуры, технология приготовления, оформление и подача. Сладкие пудинги, рецептура, технология приготовления, оформление и подача. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад, технология приготовления, варианты подачи, требования к качеству, оформление и отпуск.</td> <td data-bbox="1904 443 2022 639">1</td> <td data-bbox="2022 443 2175 639"></td> </tr> </table> <p>Практические работы</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="557 671 616 703">1</td> <td data-bbox="616 671 1904 703">Составление схемы «Классификация сладких блюд»</td> <td data-bbox="1904 671 2022 703">1</td> <td data-bbox="2022 671 2175 703"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 703 616 735">2</td> <td data-bbox="616 703 1904 735">Составление схемы «Классификация сладких напитков»</td> <td data-bbox="1904 703 2022 735">1</td> <td data-bbox="2022 703 2175 735"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 735 616 767">3</td> <td data-bbox="616 735 1904 767">Составление технологических схем на холодные (замороженные) сладкие блюда: мороженое, парфе</td> <td data-bbox="1904 735 2022 767">1</td> <td data-bbox="2022 735 2175 767"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 767 616 831">4</td> <td data-bbox="616 767 1904 831">Составление технологических схем на холодные (железированные) сладкие блюда: желе, муссы, самбуки, кремы</td> <td data-bbox="1904 767 2022 831">1</td> <td data-bbox="2022 767 2175 831"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 831 616 863">5</td> <td data-bbox="616 831 1904 863">Составление технологических карт на плодово-ягодные, молочные кисели</td> <td data-bbox="1904 831 2022 863">1</td> <td data-bbox="2022 831 2175 863"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 863 616 895">6</td> <td data-bbox="616 863 1904 895">Составление технологических карт на самбук</td> <td data-bbox="1904 863 2022 895">1</td> <td data-bbox="2022 863 2175 895"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 895 616 927">7</td> <td data-bbox="616 895 1904 927">Расчет себестоимости продукции.</td> <td data-bbox="1904 895 2022 927">1</td> <td data-bbox="2022 895 2175 927"></td> </tr> </table> <p>Самостоятельная работа</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="557 991 616 1023">1</td> <td data-bbox="616 991 1904 1023">Работа с дополнительными источниками, проработка материала конспекта.</td> <td data-bbox="1904 991 2022 1023">1</td> <td data-bbox="2022 991 2175 1023"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 1023 616 1054">2</td> <td data-bbox="616 1023 1904 1054">Работа с конспектом.</td> <td data-bbox="1904 1023 2022 1054">1</td> <td data-bbox="2022 1023 2175 1054"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 1054 616 1086">3</td> <td data-bbox="616 1054 1904 1086">Подготовить презентацию «Замороженные сладкие блюда»</td> <td data-bbox="1904 1054 2022 1086">1</td> <td data-bbox="2022 1054 2175 1086"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 1086 616 1118">4</td> <td data-bbox="616 1086 1904 1118">Подготовить реферат «Железированные блюда»</td> <td data-bbox="1904 1086 2022 1118">3</td> <td data-bbox="2022 1086 2175 1118"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 1118 616 1150">5</td> <td data-bbox="616 1118 1904 1150">Подготовка к зачету</td> <td data-bbox="1904 1118 2022 1150">1</td> <td data-bbox="2022 1118 2175 1150"></td> </tr> </table> <p>Домашнее задание</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="557 1182 616 1214"></td> <td data-bbox="616 1182 1904 1214">Систематическая проработка конспектов занятий по теме</td> <td data-bbox="1904 1182 2022 1214"></td> <td data-bbox="2022 1182 2175 1214"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 1214 616 1246"></td> <td data-bbox="616 1214 1904 1246">Работа с нормативными документами (сборник рецептов)</td> <td data-bbox="1904 1214 2022 1246"></td> <td data-bbox="2022 1214 2175 1246"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="557 1246 616 1310"></td> <td data-bbox="616 1246 1904 1310">Составление слайдовых презентаций по теме «Оформление сладких блюд», «Оформление и отпуск напитков»</td> <td data-bbox="1904 1246 2022 1310"></td> <td data-bbox="2022 1246 2175 1310"></td> </tr> </table>	1	Значение сладких блюд и напитков. Классификация сладких блюд. Санитарно-гигиенические требования к сырью и приемам его обработки. Организация рабочего места. Оборудование, приспособления и инвентарь. Подготовка сырья к приготовлению сладких блюд.	1		2	Свежие фрукты. Десертные салаты. Приготовление компотов из свежих и сухих фруктов и ягод, из соков, сиропов; рецептура, технология приготовления, оформление, отпуск.	1	3	3	Приготовление железированных блюд – кисель, желе, муссы, самбуки, крем., панна-котта, парфе. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, хранение, правила подачи.	1		4	Приготовление железированных блюд – муссы, самбуки. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, хранение, правила подачи. Горячие сладкие блюда. Блюда из яблок, черствого хлеба, рецептуры, технология приготовления, оформление и подача. Сладкие пудинги, рецептура, технология приготовления, оформление и подача. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад, технология приготовления, варианты подачи, требования к качеству, оформление и отпуск.	1		1	Составление схемы «Классификация сладких блюд»	1		2	Составление схемы «Классификация сладких напитков»	1		3	Составление технологических схем на холодные (замороженные) сладкие блюда: мороженое, парфе	1		4	Составление технологических схем на холодные (железированные) сладкие блюда: желе, муссы, самбуки, кремы	1		5	Составление технологических карт на плодово-ягодные, молочные кисели	1		6	Составление технологических карт на самбук	1		7	Расчет себестоимости продукции.	1		1	Работа с дополнительными источниками, проработка материала конспекта.	1		2	Работа с конспектом.	1		3	Подготовить презентацию «Замороженные сладкие блюда»	1		4	Подготовить реферат «Железированные блюда»	3		5	Подготовка к зачету	1			Систематическая проработка конспектов занятий по теме				Работа с нормативными документами (сборник рецептов)				Составление слайдовых презентаций по теме «Оформление сладких блюд», «Оформление и отпуск напитков»			4	
1	Значение сладких блюд и напитков. Классификация сладких блюд. Санитарно-гигиенические требования к сырью и приемам его обработки. Организация рабочего места. Оборудование, приспособления и инвентарь. Подготовка сырья к приготовлению сладких блюд.	1																																																																													
2	Свежие фрукты. Десертные салаты. Приготовление компотов из свежих и сухих фруктов и ягод, из соков, сиропов; рецептура, технология приготовления, оформление, отпуск.	1	3																																																																												
3	Приготовление железированных блюд – кисель, желе, муссы, самбуки, крем., панна-котта, парфе. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, хранение, правила подачи.	1																																																																													
4	Приготовление железированных блюд – муссы, самбуки. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, хранение, правила подачи. Горячие сладкие блюда. Блюда из яблок, черствого хлеба, рецептуры, технология приготовления, оформление и подача. Сладкие пудинги, рецептура, технология приготовления, оформление и подача. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад, технология приготовления, варианты подачи, требования к качеству, оформление и отпуск.	1																																																																													
1	Составление схемы «Классификация сладких блюд»	1																																																																													
2	Составление схемы «Классификация сладких напитков»	1																																																																													
3	Составление технологических схем на холодные (замороженные) сладкие блюда: мороженое, парфе	1																																																																													
4	Составление технологических схем на холодные (железированные) сладкие блюда: желе, муссы, самбуки, кремы	1																																																																													
5	Составление технологических карт на плодово-ягодные, молочные кисели	1																																																																													
6	Составление технологических карт на самбук	1																																																																													
7	Расчет себестоимости продукции.	1																																																																													
1	Работа с дополнительными источниками, проработка материала конспекта.	1																																																																													
2	Работа с конспектом.	1																																																																													
3	Подготовить презентацию «Замороженные сладкие блюда»	1																																																																													
4	Подготовить реферат «Железированные блюда»	3																																																																													
5	Подготовка к зачету	1																																																																													
	Систематическая проработка конспектов занятий по теме																																																																														
	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)																																																																														
	Составление слайдовых презентаций по теме «Оформление сладких блюд», «Оформление и отпуск напитков»																																																																														
Тема 8 Организация питания при	Содержание	4																																																																													

эвакуации людей в ЧС	1.	Организация питания в передвижных пунктах при экстренной эвакуации людей в ЧС.	1	
	2.	Рекомендуемые нормы обеспечения продуктами питания населения, а также спасателей, рабочих, врачей.	1	
	3.	Организация горячего питания в предприятиях общественного питания в районе эвакуации.	1	
	4.	Организация хранения запасов сырья и воды на период эвакуации	1	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю МДК.07.02 Выполнение работ по профессии: 12901 Кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала(лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся)	Объем часов
1	2	3
Раздел 2 МДК. 07.02. Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		180
Тема 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		27
Тема 1.1. Характеристика сырья и подготовка его к производству	Содержание Основное сырье. Технологические требования к сырью. Подготовка сырья. Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов. Разрыхлители теста.	3 1 1 1
Тема 1.2. Замес теста и способы его разрыхления	Содержание Виды теста и его использование. Процессы, происходящие при замесе теста. Способы разрыхления теста (биологический, химический, механический).	2 1 1
Тема 1.3. Дрожжевое тесто и изделия из него	Содержание Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из дрожжевого теста опарным, безопарным способом	3 1
Тема 1.4. Фарши и начинки	Разделка, формовка. Режимы выпечки. Требования к качеству, режимы хранения и реализации изделий из дрожжевого теста.	1
	Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения	1
	Содержание	2
	Ассортимент фаршей. Технологический процесс приготовления фаршей.	1
	Использование. Требования к качеству, режимы хранения.	1
	Лабораторные работы:	7
	Приготовление батона Нарезного и Столового	1
	Приготовление булочки плюшки	1
	Приготовление плетёнки с маком	1
	Приготовление пирогов открытых и закрытых	1
Приготовление пирожков с разными начинками	1	
Приготовление расстегаев с разными начинками	1	
Приготовление кулебяки	1	
Практические занятия:	-	

	Самостоятельная работа при изучении раздела 1 МДК.07. 02	10
	Составление таблицы (создание презентации) «Требования к качеству простых хлебобулочных изделий». Составление алгоритма по приготовлению дрожжевого теста. Составление технологической схемы приготовления хлеба. Подготовка рефератов по теме: «Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него», «Технология приготовления хлеба из ржаной муки», «Технология приготовления хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки», «Технология приготовления хлеба из пшеничной муки», «Технология приготовления бараночных изделий», «Технология приготовления сухарных изделий», «Технология приготовления национальных хлебобулочных изделий» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Рассмотрение, изучение и обзор литературы, видео материалов об инновационных технологиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий	2 1 1 4 1 1
	Примерная тематика домашних заданий Заполнить таблицу «Недостатки готовых изделий из дрожжевого теста и причины, их вызывающие». Составить таблицу (создать презентацию) «Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, способы устранения» Составить технологическую схему приготовления изделий из дрожжевого опарного теста. Выписать правила эксплуатации оборудования и правила техники безопасности при приготовлении простых хлебобулочных изделий. Товароведная характеристика сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий Зависимость видов кондитерского сырья и их использование Способы оформления хлеба и хлебобулочных изделий Элементы применения декора при отделке хлебобулочных изделий Подготовка презентаций на тему «Технология приготовления (вид теста, закваски)» по выбору учащегося Разработка новых рецептур разных видов изделий из разных видов теста	
Тема 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий		43
Тема 2.1. Технологический процесс приготовления изделий из песочного теста	Содержание	3
	Ассортимент. Технологический процесс приготовления песочного теста.	1
	Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации	1 1
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления изделий из сдобного пресного теста	Содержание	3
	Ассортимент. Технологический процесс приготовления сдобного пресного теста.	1
	Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	1 1
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления изделий из бисквитного теста.	Содержание	3
	Ассортимент. Технологический процесс приготовления бисквитного теста (бисквита основного и буше). Масляный бисквит.	1

	Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении мучных изделий. Требования к качеству.	1
	Дефекты бисквитных полуфабрикатов, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	1
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления изделий из пресного слоеного и дрожжевого слоеного теста.	Содержание	3
	Ассортимент. Технологический процесс приготовления пресного слоёного и дрожжевого теста. Подготовка масла. Слоеобразование. Разделка и выпечка.	1
	Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении мучных изделий. Требования к качеству.	1
	Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	1
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления изделий из заварного теста.	Содержание	1
	Ассортимент. Технологический процесс приготовления заварного теста. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении мучных изделий. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления изделий из воздушного теста.	Содержание	3
	Ассортимент. Технологический процесс приготовления изделий из воздушного и миндального теста	1
	Процессы, происходящие при замесе, выпечке, хранении изделий из воздушного теста. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации	1
	Контрольная работа	1
	Лабораторные работы:	6
	Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом	1
	Приготовление пирожного «Песочное кольцо»	1
	Приготовление слоеных пирожных «Слойка» с кремом	1
	Приготовление заварного пирожного «Орешек»	1
	Приготовление сочной с творогом	1
	Приготовление ватрушек из сдобного пресного теста	1
	Практические работы:	7
	Составление технологических схем приготовления слойки с повидлом из дрожжевого слоёного теста	1
	Составление инструкционно-технологической карты приготовления пирожного «Картошка» обсыпная	1
	Составление инструкционно-технологической карты приготовления пирожного «Песочные корзиночки с кремом»	1
	Составление инструкционно-технологической карты приготовления пирожного «Миндальное»	1
	Составление инструкционно-технологической карты приготовления торта «Слоёного с кремом»	1

	Составление инструкционно-технологической карты приготовления торта воздушно-орехов «Киевский»	1
	Составление инструкционно-технологической карты приготовления торта воздушно-орехов «Полет»	1
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. МДК.07.02		14
	Составление таблицы (создание презентации) «Требования к качеству простых хлебобулочных изделий».	2
	Составление алгоритма по приготовлению дрожжевого теста.	1
	Составление технологической схемы приготовления хлеба.	1
	Подготовка рефератов по теме: «Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него»,	4
	«Технология приготовления хлеба из ржаной муки», «Технология приготовления хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки», «Технология приготовления хлеба из пшеничной муки», «Технология приготовления бараночных изделий», «Технология приготовления изделия пониженной калорийности», «Технология приготовления национальных хлебобулочных изделий»	1
		1
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	1
	Рассмотрение, изучение и обзор литературы, видео материалов об инновационных технологиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий	1
Примерная тематика домашних заданий		
	Заполнить таблицу «Характеристика основных выпеченных мучных полуфабрикатов».	
	Составить таблицу (создать презентацию) «Виды брака выпеченных мучных полуфабрикатов и причины их возникновения».	
	Составить технологическую схему приготовления различных видов теста.	
	Ассортимент и технология изделий из теста.	
	Подготовка презентаций на тему «Технология приготовления (вид теста)» по выбору учащегося	
	Разработка новых рецептов разных видов изделий из разных видов теста	
Тема 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек		41
Тема 3.1.	Содержание	7
Технология приготовления различных видов теста для печенья	Замешивание теста для затяжного печенья	1
	Замешивание теста для сахарного печенья	1
	Замешивание теста для сдобного печенья.	1
	Добавление в тесто для печенья дополнительных ингредиентов.	1
	Формование двухцветного печенья, крокетов.	1
	Отсаживание теста для печенья из кондитерского мешка.	1
	Оценка качества приготовленного теста.	1
	Тема 3.2.	Содержание
Технология приготовления сырцового и заварного пряничного теста для пряников и коврижек.	Замешивание сырцового пряничного теста для пряников и коврижек.	1
	Замешивание заварного пряничного теста для пряников и коврижек.	1
	Добавление в тесто дополнительных ингредиентов.	1
	Оценка качества приготовленного теста.	1
	Выпечка изделий с соблюдением температурного режима и влажности.	1
	Определение степени готовности выпеченных изделий, охлаждение выпеченных изделий.	1
	Дополнительная отделка печенья, пряников, коврижек.	1

Хранение печенья, пряников и коврижек.	1
Контрольная работа	1
Лабораторные работы:	8
Приготовление печенья сдобного «Звездочка»	1
Приготовление печенья сдобного нарезное	1
Приготовление коврижки медовая	1
Приготовление коржиков сахарных	1
Приготовление коржиков детских	1
Приготовление печенья масляного	1
Приготовление печенья песочного «Листики»	1
Приготовление печенья творожного	1
Практические работы:	5
Составление инструкционно-технологической карты приготовления: пряники медовые	1
Составление инструкционно-технологической карты приготовления: пряники глазированные	1
Составление технологических схемы приготовления: пряники «Тульские»	1
Составление инструкционно-технологической карты приготовления: пряники овальные	1
Составление инструкционно-технологической карты приготовления: пряники детские	1
Самостоятельная работа при изучении раздела 3. ПМ.07.02	12
Сформулировать обоснование технологическим операциям при приготовлении заварного и сырцового пряничного теста.	2
Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией.	
Подготовка реферата по теме: «Организация работы кондитерского цеха», «Технология приготовления различных видов пряничного теста, изделий из него (по выбору учащегося)»	2
	4
Используя дополнительную литературу (Интернет-ресурсы) выписать 2-3 рецептуры печенья (затяжного, сахарного, сдобного) и описать технологический процесс приготовления.	2
Составить таблицу (создать презентацию) «Виды и причины брака печенья»	
Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала.	2

Примерная тематика домашних заданий		
По представленному набору продуктов определите вид печенья и составьте схему его приготовления (индивидуальное задание)		
Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимы для приготовления необходимого количества пряничного теста (индивидуальные задания).		
Составить технологическую схему приготовления коврижки.		
Ассортимент и технология изделий из теста.		
Подготовка презентаций на тему «Технология приготовления (вид теста)» по выбору учащегося		
Разработка новых рецептур разных видов изделий из разных видов теста		
Тема 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов		31
Тема 4.1.	Содержание	3
Технологический процесс приготовления и использования сиропов и помад	Ассортимент. Новые технологии приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных .Сиропы, помады	1
	Технологический процесс приготовления. Использование. Сиропы: для пропитывания изделий, инвертный, для глазирования (тираж). Помада основная, молочная.	1
	Процессы, происходящие при приготовлении, хранении сиропов и помад. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	1
Тема 4.2.	Содержание	3
Технологический процесс приготовления и использования кремов	Ассортимент. Новые технологии приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Кремы: сливочные, белковые, заварные	1
	Кремы: сливочные, белковые, заварные. Процессы, происходящие при приготовлении, хранении кремов	1
	Требования к качеству, режимы хранения. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	1
Тема 4.3.	Содержание	2
Технологический процесс приготовления и использования отделочных полуфабрикатов Способы отделки кондитерских изделий	Новые технологии приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Приготовление и использование для отделки мучных кондитерских изделий помадки, желе, суфле, глазури, цукатов. Сахарные мастики. Марципан. Посыпки, шоколад. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения	1
	Украшения из крема и глазури. Украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладким и прямым срезом, с зубчатым и клинообразным срезом. Украшения из фруктовой рисовальной массы. Украшения из помады, глазури сырцовой и шоколадной.	1
Тема 4.4.	Содержание	2
Технологический процесс приготовления и использования карамели	Виды карамельной массы. Варка и охлаждение карамельного сиропа. Процессы, происходящие при приготовлении карамели. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	1
	Контрольная работа	1
	Лабораторные работы:	7

	Приготовление желе, суфле для отделки мучных кондитерских изделий	1
	Приготовление глазури, посыпок, шоколада для отделки мучных кондитерских изделий	1
	Украшения из помады и глазури шоколадной.	1
	Украшения из крема	1
	Составление инструкционно-технологической карты приготовления сиропов: для глазирования и пропитывания изделий, инвертного и карамельного, помады молочной и основной	1
	Разработка новых рецептур приготовления отделочных полуфабрикатов	
	Разработка новых рецептур приготовления отделочных полуфабрикатов	1
	Практические работы:	-
Самостоятельная работа при изучении раздела 4. МДК.07.02		14
	Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией.	2
	Подготовка реферата по теме: «Отделочные полуфабрикаты, виды, использование»	4
	Используя дополнительную литературу (Интернет-ресурсы) выписать 2-3 рецептуры отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и описать технологический процесс их приготовления.	2
	Составить таблицу (создать презентацию) «Характеристика и требования к качеству кремов»	2
	Применение передовых технологий в приготовлении отделочных полуфабрикатов	2
	Подготовка презентаций на тему «Отделочные полуфабрикаты»	2
Примерная тематика домашних заданий		
	По представленному набору продуктов определите название отделочного полуфабриката и составьте схему его приготовления (индивидуальное задание).	
	Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимы для приготовления необходимого количества помады, глазури (индивидуальные задания).	
	Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала.	
	Подготовка таблицы о способах минимизации потерь при производстве отделочных полуфабрикатов	
	Составить технологическую схему приготовления карамели.	
	Заполнить таблицу «Сахарные полуфабрикаты. Характеристика и применение».	
Тема 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных		20
	Содержание	7
	Технология приготовления тортов. Ассортимент.	1
	Технология приготовления пирожных. Ассортимент.	1
	Особенности приготовления бисквитных, песочных, слоеных, заварных и воздушных тортов пирожных. Требования к качеству.	1
	Упаковка и транспортировка тортов и пирожных. Требования, предъявляемые к хранению и транспортировке пирожных.	1
	Сроки хранения и реализации тортов и пирожных. Дефекты, причины возникновения, меры	1

	Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	1
	Контрольная работа	1
	Лабораторные работы:	7
	Приготовление бисквитных пирожных и тортов с различными видами отделочных полуфабрикатов	1
	Приготовление песочных пирожных с различными видами отделочных полуфабрикатов	1
	Приготовление песочных тортов с различными видами отделочных полуфабрикатов	1
	Приготовление слоеных пирожных с различными видами отделочных полуфабрикатов	1
	Приготовление слоеных тортов с различными видами отделочных полуфабрикатов	1
	Приготовление заварного пирожного «Трубочка с заварным кремом»	1
	Приготовление пирожного крошкового «Картошка» глазированная	1
	Практические работы:	-
	Самостоятельная работа при изучении раздела 5. МДК.07.02	6
	Используя дополнительную литературу (Интернет-ресурсы) выписать 2-3 рецептуры тортов (пирожных) и описать технологический процесс их приготовления.	2
	Составить таблицу (создать презентацию) «Характеристика и требования к качеству тортов».	
	Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.	2
	Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала.	1
		1
	Примерная тематика домашних заданий	
	Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления необходимого количества пирожных (индивидуальные задания)	
	Составить технологическую схему приготовления заварных пирожных.	
	Заполнить таблицу «Характеристика и требования к качеству тортов»	
	Креативность в оформлении тортов и пирожных	
	Применение передовых технологий в приготовлении тортов и пирожных	
	Подготовка презентаций на тему «Торты, пирожные»	
	Разработка рецептуры фирменного торта	
	Разработка рецептуры фирменного пирожного	
	Тема 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	18
	Содержание	5
	Мучные изделия пониженной калорийности. Снижение калорийности мучных кондитерских изделий путем замены сахара и жиров менее энергоемкими, но биологически полноценными добавками (молочным пищевым белком, нежирным творогом, фруктовыми пастами и пюре и др.). Процесс активизации дрожжей.	1
	Ассортимент легких и обезжиренных тортов и пирожных.	1
	Технологическая схема приготовления. Особенности приготовления. Режимы выпечки изделий пониженной калорийности.	1

Способы отделки легких и обезжиренных тортов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	1
Контрольная работа	1
Лабораторно-практические работы:	3
Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов «Снежок»	1
Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов «Нежность»	1
Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных «Фантазия»	1
Практические работы:	4
Составление инструкционно-технологической карты приготовления изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности булочка «Янтарная»	1
Составление инструкционно-технологической карты приготовления изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности булочка «Творожная»	1
Составление инструкционно-технологической карты приготовления изделий из бездрожжевого теста пониженной калорийности «Печенье золотистое»	1
Составление инструкционно-технологической карты приготовления изделий из бездрожжевого теста пониженной калорийности кекс «Мандариновый»	1
Самостоятельная работа при изучении раздела 6	6
Используя дополнительную литературу (Интернет-ресурсы) выписать 2-3 рецептуры мучных изделий пониженной калорийности и описать технологический процесс их приготовления.	2
Составление алгоритма по приготовлению и оформлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	2
Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией	2
Примерная тематика домашних заданий	
Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимы для приготовления необходимого количества легких обезжиренных пирожных (индивидуальные задания).	
Составить технологическую схему приготовления фруктового торта (индивидуальные задания)	
Креативность в оформлении тортов и пирожных	
Применение передовых технологий в приготовлении тортов и пирожных	
Подготовка презентаций на тему «Торты пониженной калорийности», «Пирожные пониженной калорийности», «Изделия пониженной калорийности»	
Разработка рецептуры фирменного лёгкого обезжиренного торта	
Разработка рецептуры фирменного лёгкого обезжиренного пирожного Подготовка реферата на тему: « Торты бисквитные низкокалорийные»	

Виды работ:

Знакомство с предприятием;

Ознакомление с инструкциями по технике безопасности на предприятии общественного питания;

1. МКО овощей. Приготовление блюд из отварных, припущенных, жареных овощей. Картофельное пюре. Пюре из моркови и свеклы: Овощи припущенные. Картофель жареный основным способом и во фритюре, котлеты морковные, котлеты свекольные, зразы картофельные, крокеты картофельные.

Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей. Капуста тушеная, рагу из овощей, морковь тушеная с рисом и черносливом, свекла тушеная в сметане или соусе. Рулет картофельный, солянка овощная, голубцы овощные, грибы в сметанном соусе запеченные, перец фаршированный:

2. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога и соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования;

Приготовление различных каш, запеканок, пудингов, котлет и биточков из каш; приготовление макарон отварных, макаронника, гарниров из бобовых.

Приготовление вареных яиц, глазуньи, омлета; вареников с творожным фаршем, вареников ленивых, сырников, запеканок из творога.

Подготовка фаршей и начинок для блинов и блинчиков. Выпечка блинов и блинчиков; приготовление пельменей, мантов, чебуреков;

Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста: кулич, расстегай, пирожки печеные, ватрушки, кулябьяки; приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста: пирожки жареные, пончики, пироги открытые, полуоткрытые, закрытые.

3. Ознакомление с технологическими приемами подготовки сырья к производству; приготовление щей: по-уральски, из свежей и квашеной капусты с картофелем; приготовление борща с картофелем со свежей и квашеной капустой, сибирского; приготовление рассольников:

«Ленинградского», «Домашнего»; приготовление солянок; приготовление супов молочных, прозрачных, сладких, супов-пюре, холодных.

Ознакомление с технологией приготовления бульонов и пассеровок для соусов; приготовление соуса красного, белого и их производных; приготовление сметанного, молочного и холодных соусов.

4. Ознакомление с технологическими приемами механической обработкой различных видов рыбы и подготовка их к производству;

приготовление рыбных полуфабрикатов.

приготовление блюд из отварной и припущенной, жареной и запеченной рыбы, рецептура, подача готовых блюд, требования к качеству, сроки и условия.

5. Ознакомление с технологическими приемами механической кулинарной обработки мяса, приготовление и жарка крупнокусковых и порционных; мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: мясо шпигованное, бифштекс, ромштекс, лангет, антрекот, поджарка, гуляш, бефстроганов;

приготовление полуфабрикатов и блюд из рубленой и котлетной массы: бифштекс, шницель, котлеты, биточки, тефтели, зразы; котлеты, биточки, зразы, тефтели.

приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы: куры отварные, жареные; котлеты натуральные, панированные, по-киевски.

6. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд; приготовление салатов из сырых овощей; винегретов; салатов из вареных овощей; бутербродов.

7. Подготовка продуктов и приготовление сладких блюд и горячих напитков: компота из свежих и сушеных фруктов, киселей из варенья или повидла; шарлотки с яблоками; чая, кофе, какао.

8. Хранение и подготовка сырья пуску в производство с соблюдением правил техники безопасности при обслуживании оборудования;

приготовление выпеченных полуфабрикатов;

приготовление кексов, восточных сладостей, печенья;

приготовление отделочных полуфабрикатов;

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» и учебно-производственную лабораторию.

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-наглядных пособий «Технология приготовления полуфабрикатов»;
- Учебно-методические комплекты;
- Иллюстративные материалы;
- Объемные иллюстрации;
- Банки тестовых заданий.

Технические средства обучения:

- Средства информационных и коммуникационных технологий (технические средства обучения);
- Цифровые образовательные ресурсы:
- Мультимедиапроектор;
- Программное обеспечение для компьютера учителя;
- Видеозаписи;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Рабочее место мастера
- Рабочие места для обучающихся
- Пароконвектомат
- Оборудование для вакуумирования продуктов
- Шкаф шоковой заморозки
- Шкаф холодильный
- Шкаф жарочный нержавеющая сталь. 3-х секционный,
- Плита электрическая с духовым шкафом 6-ти конфорочная
- Электромясорубка
- Картофелеочистительная машина
- Овощерезка дискового типа
- Фритюрница
- Стеллаж для сушки стаканов, - Стеллаж для сушки тарелок
- Стол разделочный
- Разделочные доски, - Ножи
- Гастроемкости
- Весы электронные фасовочные до 2 кг, цена деления 1 г.
- Ванна моечная
- Наборы инструментов, приспособлений, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации
- Столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: 30 учебных мест, 15 столов
Реализация программы профессионального модуля ПМ.07 предполагает учебную практику в объеме 144 часа. Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется рассредоточен

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки

www.znanium.com сетевой доступ

МДК 07.01 Технология выполнения работ по профессии повар

1. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания

Издательство: [Республиканский институт профессионального образования](#)

Вид издания: Учебное пособие

Уровень образования: Среднее профессиональное образование

Авторы:

[Гавриченко Светлана Сергеевна](#), [Якубовская Светлана Ивановна](#)

Год издания

2020

2. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач

Издательство: [Магистр](#)

Вид издания: Учебное пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

[Джабоева Амина Сергеевна](#), [Тамова Майя Юрьевна](#)

Год издания

2019

3. Технология продукции общественного питания

Издательство: [Дашков и К](#)

Вид издания: Учебник

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

[Васюкова Анна Тимофеевна](#), [Славянский Анатолий Анатольевич](#), [Куликов Дмитрий Александрович](#)

Год издания

2020

4. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06)

Учебное пособие (ФГОС)

Издательство: [Феникс](#)

Вид издания: Учебное пособие

Уровень образования: Среднее профессиональное образование

Авторы:

[Богачева Алина Александровна](#), [Пичугина Ольга Викторовна](#), [Алхасова Д. Р.](#)

Год издания

2018

5. Технология приготовления пищи

Издательство: [Феникс](#)

Вид издания: Учебно-методическая литература

Уровень образования: Среднее профессиональное образование

Авторы:

[Богушева Валентина Ивановна](#)

Год издания

2018

6. Соусы

Основная коллекция

Издательство: [Дашков и К](#)

Вид издания: Практическое пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

[Ратушный Александр Сергеевич](#), [Аминов Саиджон Садыкович](#), [Лобанов Константин Николаевич](#), [Перфилова Ольга Викторовна](#)

Год издания

2019

7. Холодные и горячие закуски

Основная коллекция

Издательство: [Дашков и К](#)

Вид издания: Практическое пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

[Ратушный Александр Сергеевич](#), [Аминов Саиджон Садыкович](#), [Лобанов Константин Николаевич](#), [Перфилова Ольга Викторовна](#)

Год издания

2018

МДК 07.02 Технология выполнение работ по профессии кондитер

1. Кондитерское дело

Издательство: [Республиканский институт профессионального образования](#)

Вид издания: Учебное пособие

Уровень образования: Среднее профессиональное образование

Авторы:

[Размыслович Галина Петровна](#), [Якубовская Светлана Ивановна](#)

Год издания 2019

2. Технология приготовления пищи

Издательство: [Феникс](#)

Вид издания: Учебно-методическая литература

Уровень образования: Среднее профессиональное образование

Авторы:

[Богушева Валентина Ивановна](#)

Год издания 2018

3. Мучные кулинарные и кондитерские изделия

Основная коллекция

Издательство: [Дашков и К](#)

Вид издания: Практическое пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

[Ратушный Александр Сергеевич](#), [Аминов Саиджон Садыкович](#), [Лобанов Константин Николаевич](#), [Перфилова Ольга Викторовна](#)

Год издания 2019

4. Сладкие блюда

Основная коллекция

Издательство: [Дашков и К](#)

Вид издания: Практическое пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

[Ратушный Александр Сергеевич](#), [Аминов Саиджон Садыкович](#), [Лобанов](#)

[Константин Николаевич](#), [Перфилова Ольга Викторовна](#)

Год издания 2019

5. Технология продукции общественного питания

Практикум

Новинка Основная коллекция

Издательство: [ИНФРА-М](#)

Вид издания: Учебное пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

[Липатова Людмила Павловна](#), [Баранов Борис Алексеевич](#), [Соколов Александр](#)

[Юрьевич](#), [Троицкая Елена Яковлевна](#), [Жубрева Татьяна Васильевна](#),

[Дзюба Григорий Николаевич](#), [Мясникова Елена Николаевна](#), [Акимова Наталья](#)

[Анатольевна](#)

Год издания 2020

6. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) / Пичугина О.В. - Рн/Д:Феникс, 2018:

7. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08):

Учебное пособие (ФГОС) / Якутина Т.А. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование)

8. Кондитерское дело / Размыслович Г.П., Якубовская С.И. - Мн.:РИПО, 2016. - 343 с

Дополнительные источники:

1. 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^о», 2015. — 496 с.

2. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с
3. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): Учебное пособие (ФГОС) / Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 221 с
4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 188 с.: 84x108 1/32. - (Среднее профессиональное образование)
5. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие / Богушева В.И., - 3-е изд. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 374
6. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 237 с
7. Приготовление супов и соусов (ПМ.03): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 174 с
8. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 141 с.
9. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): Учебное пособие (ФГОС) / Богачева А.А., Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 173 с.: 84x108 1/32. - (Среднее профессиональное образование)

Электронные издания:

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].

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].

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.

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.

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

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

www.znanium.com

<http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека

<http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание

<http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания

<http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП

<http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса

<http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы

<http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека

<http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов

<http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря

<http://receptguru.ru> Навигация по разделу

<http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь

http://varimparim.ru/prigitov_produktov/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы

http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы

<http://www.znaytovar.ru/new1031.html> Мясные полуфабрикаты

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар является освоение МДК 07.01.«Основы технологии приготовления продукции общественного питания» и освоение производственной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1 Организовывать приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.	<ul style="list-style-type: none">• разработка ассортимента полуфабрикатов и блюд из овощей;• умение работать с товаросопроводительными документами;• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;• использование основных методов проверки качества сырья;• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;• расчет массы сырья;• организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд;	<ul style="list-style-type: none">• фронтальная проверка знаний;• тестирование;• самостоятельная работа;• практические работы;• лабораторные работы;• проведение исследований;• зачет;• ученические конференции

	<ul style="list-style-type: none"> ● контроль качества и безопасность готовых блюд. 	
<p>ПК 7.2 Организовывать приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● разработка ассортимента блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; ● умение работать с товаросопроводительными документами; ● умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; ● использование основных методов проверки качества сырья; ● выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; ● расчет массы сырья; ● организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; ● контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<ul style="list-style-type: none"> ● фронтальная проверка знаний; ● тестирование; ● самостоятельная работа; ● практические работы; ● лабораторные работы; ● проведение исследований; ● зачет; ● ученические конференции
<p>ПК 7.3 Организовывать технологический процесс приготовления супов и соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● разработка ассортимента супов и соусов; ● умение работать с товаросопроводительными документами; ● умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; ● использование основных методов проверки качества сырья; ● выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; ● расчет массы сырья; ● организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; ● контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<ul style="list-style-type: none"> ● фронтальная проверка знаний; ● тестирование; ● самостоятельная работа; ● практические работы; ● лабораторные работы; ● проведение исследований; ● зачет; ● ученические конференции
<p>ПК 7.4 Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● разработка ассортимента полуфабрикатов и блюд из рыбы и морепродуктов; ● умение работать с товаросопроводительными документами; ● умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; ● использование основных методов проверки качества сырья; ● выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; ● расчет массы сырья; ● организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; ● контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<ul style="list-style-type: none"> ● фронтальная проверка знаний; ● тестирование; ● самостоятельная работа; ● практические работы; ● лабораторные работы; ● проведение исследований; ● зачет; ● ученические конференции

<p>ПК 7.5 Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы сырья; • организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; • контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • проведение исследований; • зачет; • ученические конференции
<p>ПК 7.6 Организовывать технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента холодных блюд и закусок; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы сырья; • организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; • контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • проведение исследований; • зачет; • ученические конференции
<p>ПК 7.7 Организовывать технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента сладких блюд и напитков; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы сырья; • организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; • контроль качества и безопасность готовых блюд. 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • проведение исследований; • зачет; • ученические конференции
<p>ПК 7.8 Организовывать технологический процесс приготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний;

хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы сырья; • организация технологического процесса и приготовление кулинарных изделий и блюд; • контроль качества и безопасность готовых изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> • тестирование; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • проведение исследований; • зачет; • ученические конференции
---	---	---

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии • (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства). 	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование 	Наблюдение за учебно-

оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	познавательной и практической деятельностью обучающихся.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	Наличие подготовленного производственного помещения.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день.

