

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

СОГЛАСОВАНО

Директор-главный врач

ООО «Санаторий Вилла Арнест»

В.В.Моисеев



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ КГМТ

Е.Н.Михаилян

28 июня 2023 г



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Кисловодск, 2023 г

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения  
ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна  
Курбатова Людмила Александровна  
Ольчик Элла Павловна  
Петлица Нелля Ивановна  
Семенова Марина Александровна  
Федорова Ангелина Григорьевна

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

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

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **ПМ.07 Выполнение работ по профессиям:**

16675 Повар, 12901 Кондитер.

##### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

##### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)**» и

соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

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

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий не сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок не сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов и соусов
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов и блюд из рыбы.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок.
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков.
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе</p>

	<p>авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок не сложного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной и горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий не сложного приготовления.</p>

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 432

Из них на освоение МДК – **386**

**Выполнение работ по профессии 16675 Повар: 108**

В том числе:

Лекции- 64

лабораторные работы – 24

в форме практической подготовки - 20

Самостоятельная работа – **12**

промежуточная аттестация - **12**

**Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер: 98**

В том числе:

Лекции- 64

лабораторные работы – 20

в форме практической подготовки - 14

Самостоятельная работа - **10**

на практику:

учебную **72**

производственную - **108**

Экзамен квалификационный - **12**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. 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, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
1	2	3	4	5	6
ПК 7.1	<b>РАЗДЕЛ 1</b>	18	16	6	2
	<b>Тема 1</b> Организация приготовления полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.				
	<b>Тема 2</b> Организация подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.				
	<b>Тема 3.</b> Организация приготовления супов и соусов.				
	<b>Тема 4</b> Организация приготовления блюд из рыбы.				
ПК 7.2	14	12	6	2	
ПК 7.3	18	16	6	2	
ПК 7.4	20	18	8	2	
ПК 7.5	24	22	10	2	

	Организация приготовления полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы.				
<b>ПК 7.6</b>	<b>Тема 6</b> Организация приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	14	12	4	2
<b>ПК 7.7</b>	<b>Тема 7.</b> Организация приготовления сладких блюд и напитков.	8	8	4	
	<b>Тема 8.</b> Организация питания при эвакуации людей в ЧС	4	4	-	
	<b>Всего:</b>	<b>120</b>	<b>108</b>	<b>44</b>	<b>12</b>

## 2.2 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	
1	2	3	4	5	6
<b>П.К 7.8</b>	<b>РАЗДЕЛ 2.</b> <b>Тема 1</b> Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	20	<b>18</b>	<b>6</b>	2
<b>П.К 7.8</b>	<b>Тема 2</b> Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	26	<b>24</b>	<b>6</b>	2
<b>П.К 7.8</b>	<b>Тема 3</b> Приготовление и оформление печенья пряников коврижек	16	<b>14</b>	<b>4</b>	2
<b>П.К 7.8</b>	<b>Тема 4</b> Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	14	<b>12</b>	<b>6</b>	2

<b>П.К 7.8</b>	<b>Тема 5</b> Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	22	<b>20</b>	<b>6</b>	2
<b>П.К 7.8</b>	<b>Тема 6</b> Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных	10	<b>10</b>	<b>6</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>108</b>	<b>98</b>	<b>34</b>	<b>10</b>

### 3.1 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
<b>ПМ.07.01 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар</b>			
<b>Раздел 1. МДК 07.01</b> Технология выполнение работ по профессии Повар		<b>120</b>	
<b>Тема 1 Организация приготовления полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1</b> Понятие о технологическом процессе приготовления продукции общественного питания.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	1   Основные понятия: сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы.	1	
	2   Нормы отходов , рациональное использование.	1	
	3   Тепловая обработка продуктов. Виды тепловой обработки продуктов	1	
	4   Изменения, происходящие в продуктах при кулинарной тепловой обработке.	1	
<b>Тема 1.2</b> Механическая кулинарная обработка овощей , грибов и плодов.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	1   Организация рабочего места по обработке овощей, и приготовлению блюд из овощей	1	
	2   Классификация овощей и плодов. Пищевая ценность и химический состав.	1	
	3   МКО Приготовление п/ф из овощей	1	
	4   Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов	1	
	5   Механическая кулинарная обработка луковых, капустных, листовых..	1	
	6   Механическая кулинарная обработка десертных овощей, грибов	1	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	1   Простые формы нарезки клубнеплодов	1	
	2   Сложные формы нарезки клубнеплодов	1	
	3   Простые формы нарезки корнеплодов	1	
	4   Сложные формы нарезки корнеплодов	1	
	5   Формы нарезки капустных, луковых	1	
	6   МКО грибов, приготовление полуфабрикатов для фарширования	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	1   Работа со сборником рецептов		
	2   Составление таблиц «Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей»		
	3   Подготовить презентации: "Классификация и значение овощей", "Блюда из овощей», "Способы фигурной нарезки овощей для украшения блюд".		
	4   Подготовить сообщение по теме «Использование пищевых отходов»		
	<b>Домашнее задание</b>		
	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		

		Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
		Решение ситуационных задач.		
<b>Тема 2</b> Организация подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.			<b>14</b>	
<b>Тема 2.1</b> Технологические процессы и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
	1	Значение блюд и гарниров из круп в питании человека. Общие правила варки каш. Рецепттура, технология приготовления, правила подачи каш и блюд из каш. Требования к качеству. Условия, сроки хранения.	1	
	2	Макаронные изделия. Ассортимент. Способы варки макаронных изделий, блюда из макаронных изделий, рецепттура, технология приготовления, отпуск. Требования к качеству. Особенности варки блюд из бобовых. Технология приготовления, отпуск. Требования к качеству, сроки и условия хранения готовых блюд. Бобовые. Ассортимент, пищевая ценность.	1	
<b>Тема 2.2</b> Технологические процессы и приготовление блюд из яиц и творога	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
	1	Характеристика яичных продуктов. Значение в питании блюд из яиц и творога. Первичная обработка подготовка к производству. Классификация. Условия сроки хранения и реализации Блюда из вареных яиц. Правила варки яиц. Яичная кашка. Жареные блюда их яиц. Яичницы, омлеты. Запеченные блюда из яиц. Омлеты, запеканки, запеченные вареные яйца. Оформление и отпуск яичных блюд	1	
	2	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	
<b>Тема 2.3</b> Технологические процессы и приготовление блюд и кулинарных изделий из теста.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
	1	Классификация теста. Значение в питании мучных блюд и кулинарных изделий. Подготовка сырья и замес блинного, пельменного теста и теста для лапши. Подготовка фаршей и начинок для изделий из пельменного теста и блинов	1	
	2	Виды дрожжевого теста. Замес опарного и безопарного дрожжевого теста.	1	
	<b>Практические работы</b>		<b>6</b>	
	1	Расчет массы сырья для приготовления блюд и изделий	1	
	2	Решение ситуационных задач «Расчет количества продуктов для приготовления мучных блюд»	1	
	3	Решение ситуационных задач. Определение упека изделий.		
	4	Решение ситуационных задач. Определение выхода готовых изделий.	1	
	5	Решение ситуационных задач «Расчет количества продуктов для приготовления мучных кулинарных изделий. Определение упека изделий» «Определение выхода готовых изделий»	1	
	6	Расчет количества порций кулинарных и кондитерских изделий из имеющихся продуктов.	1	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>		

	1	Работа с дополнительной литературой, проработка материала конспекта.		
	2	Подготовить доклад «Приготовление курника»		
	3	Составление технологических карт и схем на блюда и кулинарные изделия.		
	<b>Домашнее задание</b>			
		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»		
<b>Тема 3. Организация приготовления супов и соусов.</b>			<b>18</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Технологические процессы и приготовление соусов	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	<b>3</b>
	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	
		Процессы, происходящие при приготовлении соуса майонез. Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Правила подбора и подачи соусов к блюдам.	1	
<b>Тема 3.2.</b> Технологические процессы приготовления супов.	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	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	1	
	5	Сладкие супы, холодные супы, правила подачи,	1	
	6	Требования к качеству, условия и сроки хранения,	1	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
	1	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами	1	
	2	Приготовление, оформление и отпуск борщей, щей	1	
	3	Приготовление, оформление и отпуск супов- пюре с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)	1	
	4	Приготовление и отпуск горячих соусов красных и белых на мясном бульоне, масляные смеси	1	

	5	Приготовлены и отпуск горячих соусов на рыбном бульоне	1	
	6	Приготовлены и отпуск соусов без муки: яично- масляные, масляные смеси.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	
	1	Составление обобщающей таблицы по теме «Борщи и щи»		
	2	Составление обобщающей таблицы по теме « Рассольники»		
	3	Решение ситуационных задач		
	4	Работа с конспектом		
	5	Подготовить презентацию «Прозрачные супы»		
	6	Подготовить реферат «Горячие соусы»		
	7	Подготовка к зачету		
	<b>Домашнее задание</b>			
		Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
		Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
		Разработка рефератов и презентаций на тему «Супы». «Соусы».		
<b>Тема 4</b> Организация приготовления блюд из рыбы.			<b>20</b>	
<b>Тема 4.1</b> Механическая кулинарная обработка рыбы.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	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	
<b>Тема 4.2</b> Приготовление блюд из рыбы	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	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 запечённой рыбы	1	
	5	Приготовление блюд из котлетной и кнельной массы.	1	
	6	Требования к качеству блюд из рыбы. Условия и сроки хранения.	1	
	<b>Практические работы</b>		<b>8</b>	
	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	Составление технологических карт на блюда из запеченной рыбы	1	

	7	Решение ситуационных задач	1	
	8	Решение ситуационных задач	1	
		<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1	<b>Работа с конспектом</b>		
	2	<b>Работа с дополнительной литературой, проработка материала конспекта.</b>		
	3	<b>Поиск информации</b>		
	5	<b>Доклад «блюда из припущенной рыбы»</b>		
	9	Подготовить презентацию «Блюда из фаршированной рыбы»		
	10	Подготовить реферат «Горячие блюда из рыбы, жареной во фритюре»		
	11	Подготовка к зачету		
		<b>Домашнее задание</b>		
		Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
		Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
		Составление слайдовых презентаций по теме «Блюда из рыбы».		
<b>Тема 5</b> Организация приготовления полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы.			<b>24</b>	
<b>Тема 5.1</b> Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.		<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	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.		
	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. Обработка мясных субпродуктов. Приготовление котлетной массы и 1 полуфабрикатов из нее.	1	
	6	Виды сельскохозяйственной птицы. Пищевая ценность. Обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка тушек. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы и их использование. Обработка дикой птицы.	1	
<b>Тема 5.2</b> Приготовление блюд из мяса.		<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	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.		
	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. Блюда из жареной сельскохозяйственной птицы :куры, цыплята, индейки жареные. Рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, отпуск, хранение.	1	
			1	
<b>Лабораторные работы</b>			<b>10</b>	
	1	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	1	
	2	Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	1	
	3	Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса	1	
	4	Приготовление блюд из рубленого мяса. Приготовление блюд из котлетной массы	1	
	5	Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы	1	
	6	Изучение норм потерь при тепловой обработке блюд из мяса и мясопродуктов	1	
	7	Изучение норм потерь при тепловой обработке блюд из пернатой дичи, кролика	1	
	8	Приготовление блюд из с/х птицы, пернатой дичи, кролика	1	
	9	Приготовление блюд из жареного мяса	1	
	10	Приготовление блюд из запеченного мяса	1	
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>	
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов и блюд .		
	2	Работа со сборником рецептов. Расчет сырья для блюд из мяса.		
	3	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).		
	4	Подготовка рефератов «Блюда из кролика», «Блюда из мяса диких животных», «Блюда из субпродуктов»		
	5	Подготовка докладов		
	6	Выполнение презентаций		
	7	Поиск информации		
	8	Подготовка к зачету		
	9	Составление тестовых заданий по теме		
<b>Домашнее задание</b>				
		Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
		Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
		Решение ситуационных задач.		
<b>Тема 6</b> Организация приготовления и оформления холодных блюд и закусок.			<b>14</b>	
<b>Тема 6.1</b> Гастрономические продукты.	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
	1	Гастрономические продукты, классификация. Требования к качеству гастрономических продуктов. Упаковка. Условия, сроки хранения и реализации.	1	
<b>Тема 6.2</b>	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	

Значение в питании холодных блюд и закусок.	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	
<b>Тема 6.3</b> Холодные блюда и закуски.	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	<b>3</b>
	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 и грибов; из яиц и творога.	1	
	5	Холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов.	1	
	6	Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов. Рецептуры, технология приготовления, оформление, Требования к качеству холодных блюд и закусок, хранение, отпуск.	1	
	<b>Практические работы</b>		<b>4</b>	
	1	Составление технико-технологических схем и карт на холодные блюда и закуски из овощей	1	
	2	Составление технологических схем на холодные блюда и закуски из рыбы, морепродуктов	1	
	3	Составление технологических карт на холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов	1	
	4	Решение ситуационных задач Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>	
	1	Подготовить презентацию «Паштеты», «Террины»		
	2	Работа с дополнительной литературой, проработка материала конспекта.		
	3	Подготовить презентацию «Заливные»		
	4	Подготовить реферат «Фуршетные холодные закуски»		
	5	Подготовка к зачету		
	6	Подготовить реферат «Холодные блюда из мяса и мясопродуктов»		
	7	Подготовка к зачету		
	<b>Домашнее задание</b>			
	Систематическая проработка конспектов занятий по теме			
	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)			
	Составление слайдовых презентаций по теме «Бутерброды», «Технология приготовления салатов», «Холодные закуски»			
<b>Тема 7. Организация приготовления сладких блюд и напитков.</b>			<b>8</b>	
<b>Тема 7.1.</b> Технологические процессы и приготовление сладких блюд и напитков	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	<b>3</b>
	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	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	
	<b>Практические работы</b>		<b>2</b>	
	1	Составление технологических схем на холодные (замороженные) сладкие блюда: мороженое, парфе	1	
	2	Составление технологических схем на холодные (железированные) сладкие блюда: желе, муссы, самбуки, кремы	1	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>2</b>	
	1	Приготовление плодово-ягодных, молочных киселей	1	
	2	Приготовление горячих напитков	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Работа с дополнительными источниками, проработка материала конспекта.		
	3	Работа с конспектом.		
	3	Подготовить презентацию «Замороженные сладкие блюда»		
	4	Подготовить реферат «Железированные блюда»		
		Подготовка к зачету		
	<b>Домашнее задание</b>			
		Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
		Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
		Составление слайдовых презентаций по теме «Оформление сладких блюд», «Оформление и отпуск напитков»		
<b>Тема 8 Организация питания при эвакуации людей в ЧС</b>		<b>Содержание</b>	4	
	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	
		Всего	120	

### 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	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 2</b>		<b>108</b>	
<b>МДК. 07.02. Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба</b>			
<b>Тема 1.1. Характеристика сырья и подготовка его к производству</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2
	Основное сырье. Технологические требования к сырью. Подготовка сырья.	1	
	Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования.		
	Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов. Разрыхлители теста.	1	
<b>Тема 1.2. Замес теста и способы его разрыхления</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2
	Виды теста и его использование. Процессы, происходящие при замесе теста.	1	
	Способы разрыхления теста (биологический, химический, механический).	1	
<b>Тема 1.3. Дрожжевое тесто и изделия из него</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из дрожжевого теста безопасным способом	1	
	Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом	1	
	Технология приготовления изделий из слоеного дрожжевого теста.	1	
	Разделка, формовка. Режимы выпечки. Требования к качеству, режимы хранения и реализации изделий из дрожжевого теста.	1	
	Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения		
<b>Тема 1.4 Фарши и начинки для мучных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2
	Ассортимент фаршей. Технологический процесс приготовления фаршей.	1	
	Использование. Требования к качеству, режимы хранения.	1	
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>6</b>	
	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	
	<b>Практические занятия:</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 МДК.07. 02</b>	2	
	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 <b>Примерная тематика домашних заданий</b> 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 рецептов разных видов изделий из разных видов теста		
<b>Тема 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1. Технологический процесс приготовления изделий из песочного теста</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	2
	Ассортимент. Технологический процесс приготовления песочного теста.	1	
	Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству.	1	
	Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации	1	
<b>Тема 2.2. Технологический процесс приготовления изделий из сдобного пресного теста</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	2
	Ассортимент. Технологический процесс приготовления сдобного пресного теста.	1	
	Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству	1	
	Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	1	
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	2

<b>Технологический процесс приготовления изделий из бисквитного теста.</b>	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	
<b>Тема 2.4. Технологический процесс приготовления изделий из пресного слоеного и дрожжевого слоеного теста.</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	2
	Ассортимент. Технологический процесс приготовления пресного слоёного и дрожжевого теста. Подготовка масла. Слоесобразование. 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	
<b>Тема 2.5. Технологический процесс приготовления изделий из заварного теста.</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	2
	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.		
<b>Тема 2.6. Технологический процесс приготовления изделий из воздушного теста.</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	2
	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	
	<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>6</b>	
	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	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2. МДК.07.02</b>		<b>2</b>	

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»,		1	
«Технология приготовления национальных хлебобулочных изделий»		1	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.		2	
Рассмотрение, изучение и обзор литературы, видео материалов об инновационных технологиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий		1	
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
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 рецептур разных видов изделий из разных видов теста			
<b>Тема 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Технология приготовления различных видов теста для печенья</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	Замешивание теста для затяжного печенья	1	
	Замешивание теста для сахарного, сдобного печенья.	1	
	Формование двухцветного печенья, крокетов.	1	
	Отсаживание теста для печенья из кондитерского мешка. Оценка качества приготовленного теста	1	
<b>Тема 3.2.</b> <b>Технология приготовления сырного и заварного пряничного теста для пряников и коврижек.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	Замешивание сырного пряничного теста для пряников и коврижек.	1	
	Замешивание заварного пряничного теста для пряников и коврижек. Оценка качества приготовленного теста.	1	
	Выпечка изделий с соблюдением температурного режима и влажности. Дополнительная отделка печенья, пряников, коврижек. Определение степени готовности выпеченных изделий, охлаждение выпеченных изделий. Хранение печенья, пряников и коврижек.	1	
	<b>Контрольная работа</b>	1	
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>4</b>	
	Приготовление печенья сдобного «Звездочка», печенья сдобного нарезного.	1	
Приготовление коврижки медовая	1		
Приготовление коржиков сахарных, детских	1		
Приготовление печенья песочного «Листики», печенья творожного	1		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3. ПМ.07.02</b>		<b>2</b>	

<p>Сформулировать обоснование технологическим операциям при приготовлении заварного и сырцового пряничного теста.          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)»          Используя дополнительную литературу (Интернет-ресурсы) выписать 2-3 рецептуры печенья (затяжного, сахарного, сдобного) и описать технологический процесс приготовления.          Составить таблицу (создать презентацию) «Виды и причины брака печенья»          Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала.</p>			
<p><b>Примерная тематика домашних заданий</b>          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 рецептов разных видов изделий из разных видов теста</p>		<b>20</b>	
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	2
<b>Технологический процесс приготовления и использования сиропов и помад</b>	Ассортимент. Технологический процесс приготовления. Использование. Сиропы: для пропитывания изделий, инвертный, для глазирования (тираж). Помада основная, молочная. Процессы, происходящие при приготовлении, хранении сиропов и помад. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	1	
<b>Тема 4.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	
<b>Технологический процесс приготовления и использования кремов</b>	Ассортимент. Технологический процесс приготовления. Использование.	1	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные. Процессы, происходящие при приготовлении, хранении кремов Требования к качеству, режимы хранения. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	1	
	Технология приготовления крема из сливок, на сливках, использование.	1	
	Технология приготовления сырных кремов, использование.	1	
	Требования к качеству, режимы хранения. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	1	
<b>Тема 4.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	2
<b>Технологический процесс приготовления и использования отделочных полуфабрикатов Способы отделки кондитерских изделий</b>	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	
	Технология приготовления белковой глазури-айсинг, выполнение украшений для отделки тортов	1	
	Технология приготовления зеркальной глазури для отделки тортов.	1	

	Украшения из помады, глазури сырцовой и шоколадной. Украшения из фруктовой рисовальной массы.	1	
<b>Тема 4.4.</b> <b>Технологический процесс приготовления и использования карамели</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	2
	Виды карамельной массы. Варка и охлаждение карамельного сиропа. Процессы, происходящие при приготовлении карамели. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	1	
	<b>Практические работы:</b>	<b>6</b>	
	Составление технологических схем приготовления желе, суфле для отделки мучных кондитерских изделий	1	
	Составление технологических схем приготовления глазури, посыпок, шоколада для отделки мучных кондитерских изделий	1	
	Украшения из помады и глазури шоколадной, из крема	1	
	Составление технологических схем приготовления марципана и сахарной мастики.	1	
	Составление инструкционно-технологической карт приготовления сиропов для глазирования и пропитывания изделий, инвертного и карамельного.	1	
	Составление технологической карты приготовления помады молочной и основной	1	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела4. МДК.07.02</b>		<b>2</b>	
<p>Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией.          Подготовка реферата по теме: «Отделочные полуфабрикаты, виды, использование»          Используя дополнительную литературу (Интернет-ресурсы) выписать 2-3 рецептуры отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и описать технологический процесс их приготовления.          Составить таблицу (создать презентацию) «Характеристика и требования к качеству кремов»          Применение передовых технологий в приготовлении отделочных полуфабрикатов          Подготовка презентаций на тему «Отделочные полуфабрикаты»</p>			
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>		<b>22</b>	
<p>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».</p>			
	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	2
	Технология приготовления тортов. Ассортимент.	1	
	Технология приготовления бисквитных тортов	1	
	Технология приготовления песочных тортов	1	
	Технология приготовления слоеных тортов	1	
	Технология приготовления комбинированных тортов. Ассортимент	1	2
	Технология приготовления пирожных нарезных. Ассортимент.	1	
	Технология приготовления пирожных штучных. Ассортимент.	1	

Особенности приготовления бисквитных, песочных, слоеных, заварных и воздушных тортов, пирожных.	1	
Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	1	
Требования к качеству. Условия, сроки хранения, транспортировка.	1	
Упаковка и транспортировка тортов и пирожных. Требования, предъявляемые к хранению и транспортировке пирожных.	1	
Сроки хранения и реализации тортов и пирожных.	1	
Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	1	
<b>Контрольная работа</b>	1	
<b>Практические работы</b>	6	
Составление технологических схем приготовления бисквитных пирожных и тортов с различными видами отделочных полуфабрикатов	1	
Составление технологических схем приготовления песочных пирожных с различными видами отделочных полуфабрикатов	1	
Составление технологических схем приготовления песочных тортов с различными видами отделочных полуфабрикатов	1	
Составление технологических схем приготовления слоеных пирожных с различными видами отделочных полуфабрикатов	1	
Составление технологических схем приготовления слоеных тортов с различными видами отделочных полуфабрикатов	1	
Составление технологических схем приготовления заварного пирожного «Трубочка с заварным кремом»	1	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 5. МДК.07.02</b>	2	
Используя дополнительную литературу (Интернет-ресурсы) выписать 2-3 рецептуры тортов (пирожных) и описать технологический процесс их приготовления. 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. Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала.		
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>		
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		
<b>Тема 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</b>	<b>10</b>	
<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
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. 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
<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>
<b>Лабораторно-практические работы:</b>	<b>4</b>
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
Приготовления изделий из бездрожжевого теста пониженной калорийности «Печенье золотистое», кекс «Мандариновый»	1
<b>Практические работы:</b>	<b>2</b>
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
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 6</b>	<b>-</b>
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> 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»	
<b>Всего</b>	<b>108</b>

**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 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, соля 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 оборудов

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, кулябяки; приготовление изделий из дрожжевого безопасного теста: пирожки жареные, понч 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 квашеной капустой, сибирского; приготовление рассольников: «Ленинградского», «Домашнего»; приготовление солянок; приготовление супов молочных, прозрачных, сладких, супов-пюре, хо

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

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 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. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до мо соответствии с требованиями санитарных правил.

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхо изделий, закусок.

Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, т последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблю безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования

Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожар труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

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

**Экзамен квалификационный**

Итого:

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

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии  
кулинарного и кондитерского производства**

Лабораторий:

учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) и учебного кондитерского цеха

#### **Оборудование лабораторий:**

**Лаборатория – учебная кухня ресторана  
(с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных  
изделий, сладких блюд, десертов и напитков).**

Рабочее место преподавателя:

Стул со спинкой-1

Стол учителя -1

Стол обеденный 1400\*800\*700 мм -35

Ноутбук -1

Принтер -1

Сканер Canon -1

Телевизор LG PLASMA 50PJ360 -1

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Рабочее место №1 (линия раздачи) -1

Рабочее место №2 (линия раздачи) -1

Рабочее место бармена (зал столовой) -1

Рукомойник (студия-лаборатория) -2

Рукомойник -6

Стеллаж - 4

Стеллаж перфорирован. -2

Шкаф встроенный для посуды -1

Конвектомат В 1011 i -1

Конвекционная печь Retigo HP 8(пекарский шкаф) -1

Машина (Аппарат) вакуумной упаковки Henkelman Super Jumbo 42 -1

Аппарат для приготовления чая и кофе электр. СК 20 -1

Аэропресс -1

Бак на колесах -6

Блендер Bar Boss -2

Бликсер Robot-Coupe Blixer 4 -1

Ванна моечная 1- секционная -3

Ванна моечная 1- секционная с сушкой -1

Ванна моечная 2-х секционная -5

Весы порционные SW-10 CAS(оборудование) -3

Весы настольные электронные SW-10 CAS (аккумулятор+ сеть)- 2 / 5

Газовая горелка для карамелизации

Котломоечная машина GS 650 -1

Кофеварочная машина 2 GR EVOLUTION WHITE -1

Кофемашина La Spaziale S2 EK 2G -1  
Кофемолка Super caimano barista -1 3  
Куттер Robot-Coupe R 4 -1  
Линия самообслуживания- 1  
Льдогенератор Scotsman B 21 AS-M -1  
Машина посудомоеч. Winterhalter GS502 -1  
Машина картофелеочистная МОК-300М (оборудование) -1  
Мельница для льда с совком (CZ 25) St- 1  
Микроволновая печь, мощность 0,7кВт -1  
Миксер MASAP F 4 -1  
Мясорубка МИМ-300, Торгмаш -1  
Набор инструментов для карвинга-2  
Овощерезка -2  
Охладитель шоковый BC 1411 -1  
Охладитель шоковый BC 511-ST -1  
Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL - 2  
Планетарный миксер, 5КРМ5УKilchen Ald -1  
Пресс (темпер) для кофе MOTTA 53 мм -1  
Приточно-вытяжная вентиляционная система- 1  
Расстоечный шкаф HP 16KN -1  
Регенератор RG 10b -1  
Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудование) -1  
Соковыжималка ROBOT COUPE J 80 ULTRA -1  
Стиральная машина Electrolux EWS 1064 -1  
Стол для отходов -1  
Стол производственный 1000x600x850 -1  
Стол кондитерский 1800\*700\*850мм -1  
Стол лаборат. закрытый с ванной и вар. поверхностью - 6  
Стол обеденный -35  
Стол охлаждаемый -1  
Стол производственный 1200\*700\*850 -4  
Стол производственный 1500\*700\*850 -3  
Стол производственный 1700\*700\*850 -3  
Стол производственный 1800\*700\*850 -5  
Стол производственный 900\*800\*850 - 1  
Стол производственный с моечной ванной 1000x600x850 -1  
Тележка для сбора подносов - 5  
Тележка сервировочная- 6  
Тестораскаточная машина  
УКМ - ПК (Универсальная кух. машина) -1  
Универсальная взбивальная машина RE-22N-V в сборе 60/30л -1  
Фритюр -1  
Ховоли  
Холодильная камера сборно-разборная КХН-12,85(оборудование)- 1  
Холодильная камера сборно-разборная КХН-14,69(оборудование)- 1  
Шейкер 0,85 л. со стеклянным стаканом Boston Bonzer -2  
Шкаф жарочный -1  
Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLDBC145 -1  
Шкаф холодильный CM107-S POLAIR -1  
Шпилька для гастроемкостей на колесах -3  
Шпилька для листов на колесах -2  
Электрическая плита VE -40 -5

Электроплита - 4  
Электроплита 1-комфорочная низкого расположения UNIS VSE 6 -1  
Электрогриль  
Овоскоп -1  
Нитраттестер-1  
**Учебный кондитерский цех**  
Рабочее место преподавателя.  
Стул со спинкой-1  
Стол учителя -1  
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
- обеденный стол,  
- стулья,  
- шкаф для столовой посуды).  
- Ноутбук -1  
Принтер -1  
Сканер Canon -1  
Телевизор LG PLASMA 50PJ360 -1  
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  
Аппарат вакуумной упаковки Henkelman Super Jumbo 42 -1  
Аппарат для приготовления чая и кофе электрич. СК 20 -1  
Аппарат для темперирования шоколада  
Блендер Bar Boss -2 1  
Бликсер Robot-Coupe Blixer 4 -1  
Ванна моечная 1- секционная- 3  
Ванна моечная 1- секционная с сушкой-1  
Ванна моечная 2-х секционная-5  
Весы настольные электронные SW-10 CAS (аккумулятор+ сеть)- 2  
Лампа для карамели  
Газовая горелка для карамелизации  
Конвектомат В 1011 i -1  
Конвекционная печь Retigo HP 8(пекарский шкаф) -1  
Котломоечная машина GS 650 -1  
Кофемолка Super caimano barista -1 3  
Куттер Robot-Coupe R 4 -1  
Льдогенератор Scotsman B 21 AS-M -1  
Мельница для льда с совком (CZ 25) St -1  
Миксер  
Микроволновая печь  
Планетарный Миксер MACAP F 4 -1  
Мясорубка МИМ-300,Торгмаш (оборудование) -1  
Охладитель шоковый BC 1411 -1  
Охладитель шоковый BC 511-ST -1  
Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL -5  
Подовая печь  
миксер 5KPM5U Kilchen Ald(оборудование) -1  
Подставка Пд 820\*584\*850 направляющие д/ПТ 1/1 -1  
Посудомоечная машина Winterhalter UC-S -1  
Посудомоечная машина  
Приточно-вытяжная вентиляционная система -1  
Пресс для пиццы  
Расстоечный шкаф HP 16KN -1  
Регенератор RG 10b -1

Рукомойник (студия-лаборатория) -2  
Рукомойник 6  
Соковыжималка -1  
Стеллаж передвижной 1200\*400\*1800мм -4  
Стеллаж перфорирован. 1200\*500\*1800мм -2  
Термометр инфрокрасный  
Термометр с щупом  
Тележка д/сбора подносов -5  
Тележка сервировочная -6  
Тестораскаточная машина  
Тестомесильная машина  
УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1  
Универсальная взбивательная машина RE-22N-V в сборе 60/30л -1  
Фритюр -1  
Фризер  
Холодильная камера сбор-разборн КХН-12,85(оборудование) -2  
Шкаф жарочный -1  
Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLD BC 145 арт.16190574 -1  
Шкаф холодильный CM107-S POLAIR (оборудование) -2  
Шпилька для гастроемкостей на колесах -3  
Электрическая плита VE -40 -1  
Электропанель BALLU Camino BEC/MR-1500 (мех.упр.) (Обогреватель)-1  
Электроплита -4  
Электроплита однокомфорочная низкого располож. UNIS VSE 6 -1  
Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудование)- 1  
Стол кондитерский 1700\*700\*850мм -2  
Стол лабораторный закрытый с ванной и варочной поверхностью -6  
Стол охлаждаемый 1850\*700\*850мм -1  
Стол производственный 1200\*700\*850 -16  
Стол с моечной ванной 1000x600x850 -1  
Стол производственный с деревянным покрытием - 2  
Бак на колесах -6  
Овоскоп

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 рассредоточено.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

##### **Основные источники:**

Ресурсы электронной библиотеки

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

##### **МДК 07.01 Технология выполнение работ по профессии повар**

1. Технология выполнение работ по профессии повар. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование).

2. Технология продукции общественного питания за рубежом  
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). Учебное пособие для СПО

3. Технология продукции общественного питания. Практикум  
Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 141 с. — (Профессиональное образование). Учебное пособие для СПО

#### **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°», 2020. — 496 с.
2. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2021. - 496 с
3. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): Учебное пособие (ФГОС) / Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. - Рн/Д:Феникс, 2021. - 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, 2020. - 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)

#### **МДК 07.02 Технология выполнение работ по профессии кондитер**

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование).

ПООП СПО:

2. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) / Пичугина О.В. - Рн/Д:Феникс, 2021:
3. 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)
4. Кондитерское дело / Размыслович Г.П., Якубовская С.И. - Мн.:РИПО, 2020. - 343 с

#### **Дополнительные источники:**

1. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/Сафронова Т.Н.,

- ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2020. - 160 с.
- 2.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°», 2020. — 496 с.
- 3.Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2020. - 336 с
- 4.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2022. - 816 с
- 5.Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 240 с
- 6.Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. - 496с
- 7.Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2020. - 256с
- 8.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
- 9.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 376 с
- 10.Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
- 11.Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
- 13.Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
- Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2020. – 80 с
- 14.Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 432 с
- 15.Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
- 16.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
- 17.Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019. - 272 с

### **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](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.znaniy.com](http://www.znaniy.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://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь

[http://varimparim.ru/prigitov\\_produkto/obrabotka\\_ptizy](http://varimparim.ru/prigitov_produkto/obrabotka_ptizy) Обработка домашней птицы

[http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST\\_R\\_5118798.html](http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html) Нормативные документы

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

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 7.1</b> Организовывать приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.</p>	<p>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;  контроль качества и безопасность готовых блюд.</p>	<p>фронтальная проверка знаний;  тестирование;  самостоятельная работа;  практические работы;  лабораторные работы;  проведение исследований;  зачет;  ученические конференции</p>
<p><b>ПК 7.2</b> Организовывать приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>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.</p>	<p>фронтальная проверка знаний;  тестирование;  самостоятельная работа;  практические работы;  лабораторные работы;  проведение исследований;  зачет;  ученические конференции</p>
<p><b>ПК 7.3</b> Организовывать технологический процесс приготовления супов и соусов</p>	<p>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</p>	<p>фронтальная проверка знаний;  тестирование;  самостоятельная работа;  практические работы;  лабораторные работы;  проведение исследований;  зачет;  ученические конференции</p>

	блюд.	
<b>ПК 7.4</b> Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.	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.	фронтальная проверка знаний; тестирование; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; зачет; ученические конференции
<b>ПК 7.5</b> Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.	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.	фронтальная проверка знаний; тестирование; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; зачет; ученические конференции
<b>ПК 7.6</b> Организовывать технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	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.	фронтальная проверка знаний; тестирование; самостоятельная работа; Практически работы; лабораторные работы; проведение исследований; зачет; ученические конференции
<b>ПК 7.7</b> Организовывать технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.	разработка ассортимента сладких блюд и напитков; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку	фронтальная проверка знаний; тестирование; самостоятельная работа;

	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.	практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; зачет; ученические конференции
<b>ПК 7.8</b> Организовывать технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	разработка ассортимента хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. 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.	фронтальная проверка знаний; тестирование; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; зачет; ученические конференции
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной	

	информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	учебной и производственной практикам
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные	

	темы
<b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- знать основы финансовой грамотности, - уметь составлять и обосновывать бизнес план предприятия