

Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11175 Повар, 12901 Кондитер) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1565 (с изменениями и дополнениями, утвержденными приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Разработчики:

Мамонова М.В., преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность


_____ подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла и мастеров производственного обучения сферы обслуживания и ландшафтного строительства

Протокол № 5 от «15» января 2024 г.

Председатель Пушина О.А.


_____ подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	38
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	42

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11175 Повар, 12901 Кондитер)»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основные виды деятельности: выполнение работ по профессии «Кондитер», Выполнение работ по профессии «Повар» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 7.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий
ПК 7.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий
ПК 7.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий
ПК 7.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий
ПК 7.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов
ПК 7.6	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.7	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;
ПК 7.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.13	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; приготовления отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</p> <p>хранения, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>разработки полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>хранения полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
-------------------------	---

Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; -включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с Инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила Техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента; -соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; -определять степень готовности полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления блюд; -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -определять степень готовности полуфабрикатов, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления кондитерских изделий; - выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство; - соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования, условия и сроки к безопасности хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий. - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента; - температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента; - требования, условия и сроки к безопасности хранения пищевых продуктов и готовых полуфабрикатов и готовых блюд.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 702 часа

Из них *максимальная учебная нагрузка 702 часа*

на освоение МДК 414 часов

(в том числе) самостоятельная работа 54 часа

практики, в том числе учебная 144 часа

производственная 144 часа

Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.		Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
		Суммарный объем нагрузки, час. (МДК, практики и самостоятельная работа)	В т.ч. в форме практ. подготовки	Обучение по МДК			Практики		Консультации		
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная			
					Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий				Курсовых работ (проектов)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 7.1-3.13 ОК 01-10	МДК.07.01 Технология производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	244		244		100	-			-	24
	МДК.07.02 Технология приготовления кулинарной продукции	170		170		60				-	30
	Учебная практика	144	144					144			
	Производственная практика	144	144						144		
	Всего:	702	288	414		160	-	144	144	-	54

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Номер учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, час.	Коды ПК, ОК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
МДК.07.01 Технология производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий			244	ПК 7.1-7.5 ОК 01-10
Тема 1. Организация приготовления мучных кондитерских изделий		Содержание учебного материала	18	
	1	Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий	2	
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения мучных кондитерских изделий	2	
	3	Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	2	
	4	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий	2	
	5	Нормативные и технологические документы необходимые для мучных кондитерских изделий. Актуальные направления в изготовлении мучных кондитерских изделий.	2	
	6	Практическое занятие № 1. Составление плана-схемы рабочего места пекаря по изготовлению мучных кондитерских изделий	2	
	7	Практическое занятие № 2. Составление плана-схемы рабочего места кондитера	2	
	8	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для мучных кондитерских изделий	2	

	9	Самостоятельная работа 1 Нормативные и технологические документы необходимые для мучных кондитерских изделий. Актуальные направления в изготовлении мучных кондитерских изделий.	2	
Тема 2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий		Содержание учебного материала	12	
	10	Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении мучных кондитерских изделий	2	
	11	Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления мучных кондитерских изделий	2	
	12	Самостоятельная работа 2 Расчет основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления мучных кондитерских изделий по заданию	2	
	13	Практическое занятие № 4 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2	
	14	Практическое занятие № 5 Разработка и составление технико - технологических карт мучных кондитерских изделий	2	
	15	Практическое занятие № 6 Разработка и составление технико - технологических карт мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	
Тема 3. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов		Содержание учебного материала	8	
	16	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	
	17	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении мучных кондитерских изделиях.	2	
	18	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	2	
	19	Самостоятельная работа 3 Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов по заданию. Оценка их качества.	2	
Тема 4. Приготовление сиропов и отделочных		Содержание учебного материала	30	
	20	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов мучных кондитерских изделий.	2	

полуфабрикатов на их основе.	21	Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2	
	22	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	2	
	23	Самостоятельная работа 4 Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам по заданию.	2	
	24	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	2	
	25	Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2	
	26	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	2	
	27	Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2	
	28	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	2	
	29	Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	30	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа..	2	
	31	Самостоятельная работа 5 Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки	2	
	32	Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

	33	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов.	2	
	34	Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Тема 5. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов		Содержание учебного материала	12	
	35	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья.	2	
	36	Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	37	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.	2	
	38	Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	39	Практическое занятие № 7. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	
	40	Практическое занятие № 7. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
Тема 6. Приготовление сахарной мастики и марципана		Содержание учебного материала	6	
	41	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	42	Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	43	Самостоятельная работа 6 Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 7. Приготовление посыпок и крошки		Содержание учебного материала	10	
	44	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления.	2	

	45	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	46	Лабораторная работа № 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	2	
	47	Лабораторная работа № 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	2	
	48	Лабораторная работа № 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	2	
Тема 8. Ассортимент и технологические схемы производства приготовления мучных кондитерских изделий		Содержание учебного материала	4	
	49	Ассортимент и технологические схемы производства кондитерских изделий Основные виды сырья, его состав, свойства, требования к качеству.	2	
	50	Самостоятельная работа 7 Ассортимент и технологические схемы производства кондитерских изделий Основные виды сырья, его состав, свойства, требования к качеству.	2	
Тема 9. Технология приготовления теста из пшеничной муки		Содержание учебного материала	18	
	51	Технология приготовления разного вида теста. Основные приемы приготовления: замес теста разделка, расстойка, выпечка.	2	
	52	Органолептические показатели качества теста и изделий. Дефекты кондитерских изделий.	2	
	53	Самостоятельная работа 8 Органолептические показатели качества теста и изделий. Дефекты кондитерских изделий.	2	
	54	Лабораторная работа №2. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.	2	
	55	Лабораторная работа №2. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него	2	
	56	Лабораторная работа №2. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него	2	
	57	Лабораторная работа №3. Технология приготовления слоеных изделий с начинкой, изготовленной с использованием фруктов, сухофруктов и молочных продуктов.	2	
	58	Лабораторная работа №3. Технология приготовления слоеных изделий с начинкой, изготовленной с использованием фруктов, сухофруктов и молочных продуктов.	2	

	59	Лабораторная работа №3. Технология приготовления слоеных изделий с начинкой, изготовленной с использованием фруктов, сухофруктов и молочных продуктов.	2	
Тема 10. Технология приготовления сдобного теста и изделий из него		Содержание учебного материала	6	
	60	Лабораторная работа №4 Технология приготовления сдобного теста и изделий из него (с несладкой начинкой, со сладкой начинкой, без начинки)	2	
	61	Лабораторная работа №4 Технология приготовления сдобного теста и изделий из него (с несладкой начинкой, со сладкой начинкой, без начинки)	2	
	62	Лабораторная работа №4 Технология приготовления сдобного теста и изделий из него (с несладкой начинкой, со сладкой начинкой, без начинки)	2	
Тема 11. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста		Содержание учебного материала	10	
	63	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
	64	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.	2	
	65	Самостоятельная работа 9 Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям по заданию.	2	
	66	Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	67	Самостоятельная работа 10 Оформление мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Тема 12. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного		Содержание учебного материала	42	
	68	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.	2	
	69	Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	2	
	70	Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Требования к качеству готовых изделий.	2	

слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	71	Лабораторная работа №5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	2
	72	Лабораторная работа №5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	2
	73	Лабораторная работа №5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	2
	74	Лабораторная работа № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2
	75	Лабораторная работа № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2
	76	Лабораторная работа № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2
	77	Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2
	78	Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2
	79	Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2
	80	Лабораторная работа №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2
	81	Лабораторная работа №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2
	82	Лабораторная работа №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2
	83	Лабораторная работа № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2
	84	Лабораторная работа № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2
	85	Лабораторная работа № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2
86	Лабораторная работа № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2	
87	Лабораторная работа № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2	

	88	Лабораторная работа № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2	
Тема 12. Изготовление и оформление пирожных		Содержание учебного материала	40	
	89	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных.	2	
	90	Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	91	Самостоятельная работа 11 Выбор вариантов сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации.	2	
	92	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	
	93	Самостоятельная работа 12 Выбор процесса приготовления в зависимости от формы.	2	
	94	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки).	2	
	95	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки).	2	
	96	Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2	
	97	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	
98	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники,	2		

		квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.		
	99	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2	
	100	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	
	101	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	2	
	102	Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2	
	103	Лабораторная работа № 11 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, песочных, воздушных пирожных	2	
	104	Лабораторная работа № 11 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, песочных, воздушных пирожных	2	
	105	Лабораторная работа № 11 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, песочных, воздушных пирожных	2	
	106	Лабораторная работа № 12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных, слоеных, крошковых пирожных	2	
	107	Лабораторная работа № 12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных, слоеных, крошковых пирожных	2	
	108	Лабораторная работа № 12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных, слоеных, крошковых пирожных	2	
Тема 13. Изготовление и оформление тортов		Содержание учебного материала	14	
	109	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов.	2	
	110	Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	111	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-	2	

	желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов.		
112	Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	
113	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
114	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от разнообразного ассортимента	2	
115	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
116	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
117	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, песочных, воздушных тортов	2	
118	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, песочных, воздушных тортов	2	
119	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, песочных, воздушных тортов	2	
120	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных, крошковых, комбинированных тортов	2	
121	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных, крошковых, комбинированных тортов	2	
122	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных, крошковых, комбинированных тортов	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*			
МДК.07.02 Технология приготовления кулинарной продукции		80	ПК 7.6-7.13 ОК 01-10

<p>Тема 1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</p>		Содержание учебного материала	6	
	1	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	2	
	2	Самостоятельная работа 1 Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2	
	3	Лабораторная работа № 1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2	
<p>Тема 2 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</p>		Содержание учебного материала	6	
	4	Обработка и формы нарезки картофеля и других клубнеплодов, корнеплодов. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	2	
	5	Самостоятельная работа 2 Обработка тыквенных, томатных, десертных овощей и грибов.	2	
	6	Лабораторная работа № 2. Отработка приемов механической кулинарной обработки, форм нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей.	2	
<p>Тема 3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p>		Содержание учебного материала	6	
	7	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	
	8	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2	
	9	Самостоятельная работа 3 Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном	2	

		виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		
Тема 4 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Приготовление полуфабрикатов из рыбы		Содержание учебного материала	6	
	10	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья	2	
	11	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
	12	Лабораторная работа № 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2	
Тема 5.		Содержание учебного материала	8	

<p>Обработка, подготовка, мясных продуктов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Обработка домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p>	13	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	
	14	Самостоятельная работа 4 Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов	2	
	15	Лабораторная работа № 4. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы.	2	
	16	Лабораторная работа № 5. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2	
<p>Тема 6.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p>		Содержание учебного материала	8	
	17	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	18	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	19	Лабораторная работа № 6. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	2	

	20	Практическое занятие № 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	
Тема 7. Приготовление назначения, подготовка к реализации бульонов, отваров.		Содержание учебного материала	4	
	21	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров.	2	
	22	Самостоятельная работа 5 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	2	
Тема 8. Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента		Содержание учебного материала	8	
	23	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов.	2	

	24	Самостоятельная работа 6 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	2	
	25	Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (щи, борщи, рассольники)	2	
	26	Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (щи, борщи, рассольники)	2	
Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента		Содержание учебного материала	4	
	27	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	28	Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента	2	
2Тема 10. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов		Содержание учебного материала	4	
	29	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу.	2	
	30	Самостоятельная работа 7 Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	2	
Тема 11.		Содержание учебного материала	8	

Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, яично-масляных соусов.	31	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.	2	
	32	Самостоятельная работа 8 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	2	
	33	Лабораторная работа № 9. Приготовление, оформление и отпуск соуса красного и белого основных и их производных.	2	
	34	Лабораторная работа № 10. Приготовление, оформление и отпуск соуса грибного, молочного и сметанного основных и их производных.	2	
Тема 12. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов		Содержание учебного материала	8	
	35	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	2	
	36	Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	2	
	37	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов	2	
	38	Лабораторная работа № 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных и жареных, овощей и грибов.	2	
Тема 13.		Содержание учебного материала	8	

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	39	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	2	
	40	Самостоятельная работа 9 Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.	2	
	41	Лабораторная работа № 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2	
	42	Лабораторная работа № 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2	
Тема 14. Приготовление подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание учебного материала		10	
	43	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре.	2	

	44	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	45	Самостоятельная работа 10 Приготовление горячих блюд из сыра. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	
	46	Практическая работа № 2. Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов	2	
	47	Лабораторная работа № 14. Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов	2	
Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки		Содержание учебного материала	8	
	48	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	2	
	49	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	2	
	50	Самостоятельная работа 11 Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы	2	

		сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, 2способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	51	Лабораторная работа № 15. Приготовление горячих блюд из теста.	2	
Тема 16. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		Содержание учебного материала	10	
	52	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	2	
	53	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	2	
	54	Самостоятельная работа 12 Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	
	55	Лабораторная работа № 16. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	2	
	56	Лабораторная работа № 17. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	2	
Тема 17. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		Содержание учебного материала	12	
	57	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.	2	

Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов		Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания		
	58	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	
	59	Самостоятельная работа 13 Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	
	60	Лабораторная работа № 18. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жаренном виде	2	
	61	Лабораторная работа № 19. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном виде (с соусом и без). Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленого мяса.	2	
	62	Лабораторная работа № 20. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика.	2	
Тема 18. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Содержание учебного материала	6	
	63	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2	
	64	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	2	

	65	Практическая работа № 3. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2	
Тема 19. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента		Содержание учебного материала	6	
	66	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	2	
	67	Самостоятельная работа 14 Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов. Способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	2	
	68	Лабораторная работа № 21. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).	2	
Тема 20. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок		Содержание учебного материала	10	
	69	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2	
	70	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка	2	

		вручную и на слайсере укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. порционирование, запекание, подача.		
	71	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	72	Самостоятельная работа 15 Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2	
	73	Лабораторная работа № 22. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	
Тема 21. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		Содержание учебного материала	2	
	74	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
Тема 22. Приготовление, подготовка к реализации		Содержание учебного материала	10	
	75	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2	

холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	76	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	77	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей желе, муссов, самбука, крема), мороженого. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких.	2	
	78	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	79	Лабораторная работа № 23. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2	
Тема 23. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов		Содержание учебного материала	8	
	80	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	2	

	81	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2	
	82	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	83	Лабораторная работа № 24. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте)	2	
Тема 24. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		4	
	84	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 2. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Холодные напитки. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	

	85	Лабораторная работа № 25. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачете*				
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>			144	ПК 7.1-7.13 ОК 01-10

<p>Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p>		
--	--	--

<p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p>		
<p>Производственная практика Виды работ</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения</p>		<p>ПК 3.1-3.4 ОК 01-09</p>

выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

Размораживание замороженных готовых мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.

Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.

Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.

Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе:

		<p>взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
		<i>Всего (включая самостоятельную работу), час.</i>	702	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы профессионального модуля требует наличия:

Кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места по числу обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;

компьютер с выходом в Интернет;

средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;

наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Лаборатория «Поварское и кондитерское дело»

Рабочее место преподавателя;

Место для презентации готовых мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Конвекционная печь; Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф; Плита электрическая;

Шкаф холодильный; Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор; Фризер;

Тестораскаточная машина (настольная);

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);

Тестомесильная машина (настольная);

Миксер (погружной); Мясорубка;

Куттер или процессор кухонный;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Лампа для карамели;
 Аппарат для темперирования шоколада;
 Газовая горелка (для карамелизации);
 Термометр инфракрасный; Термометр со шупом;
 Овоскоп; Машина для вакуумной упаковки;
 Производственный стол с моечной ванной;
 Производственный стол с деревянным покрытием;
 Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);
 Моечная ванна (двухсекционная);
 Стеллаж передвижной.

Мастерская поварское и кондитерское дело:
 Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
 Пароконвектомат;
 Конвекционная печь или жарочный шкаф;
 Микроволновая печь; Расстоечный шкаф;
 Плита электрическая; Фритюрница;
 Электрогриль (жарочная поверхность);
 Шкаф холодильный;
 Шкаф морозильный;
 Шкаф шоковой заморозки;
 Льдогенератор;
 Тестораскаточная машина;
 Планетарный миксер;
 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
 Мясорубка; Слайсер;
 Овощерезка или процессор кухонный;
 Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
 Миксер для коктейлей;
 Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
 Машина для вакуумной упаковки;
 Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп; Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практики.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

Основные источники (печатные):

1. Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. СПО.- 2-е изд., стер.- М.: Академия, 2020. - 256 с.

2. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. СПО.- 2-е изд., стер.- М.: Академия, 2020. - 384 с.

3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.- М.: Юрайт, 2020.- с.

4. Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО.-2-е изд., испр. и доп.- М.: Юрайт, 2020. - 199 с.

3.2.2 Дополнительные источники

1. Анросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 112 с.

2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- с.
3. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования : учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 240 с.
4. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник. - 3-е изд., испр. и доп. - М. : Академия, 2011. - 480 с.
5. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник.- 5-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2011 .- 400 с. (3), 2001
6. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М.: Академия, 2018. - 240 с.
7. Мазепа, Е.В. Практикум для кондитера: учебное пособие - Ростов н/Д : Феникс, 2002. - 384 с.
8. Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.- 160 с.
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования.- М.: Академия, 2008.- 304 с.
10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
11. Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М. : Академия», 2008. – 176 с.
12. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.
13. Рецептуры для кондитера.- Ростов н/Д.: Феникс, 2003.- 320 с.
14. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М. : Академия 2014. – 432 с.
15. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО.-2-е изд., испр. и доп.- М.: Юрайт, 2017. - 199 с.
16. Шатун Н.Г. Кулинария: учебник.- 2-е изд., испр.- М.: «Академия», 2008.- 320 с.
17. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал: учебное пособие.- 4-е изд.- М.: Дашков и К, 2009.-400с.

18. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, 	Письменный опрос; устный опрос; наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и лабораторных заданий; дифференцированный зачет; - экспертная оценка выполнения заданий по учебной и производственной практикам; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - демонстрационный экзамен.

	<p>готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК7..2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 7.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий</p> <p>ПК 7.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК7.5 Осуществлять изготовление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и 	<p>Письменный опрос; устный опрос; наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и лабораторных заданий; дифференцированный зачет;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения заданий по учебной и производственной практикам; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - демонстрационный экзамен.

<p>творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов</p>	<p>техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре; - эстетичность, аккуратность упаковки готовой продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК7.6. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 7.7. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.</p> <p>ПК 7.8. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров</p>	<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>	<p>Письменный опрос; устный опрос; наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и лабораторных заданий; дифференцированный зачет;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения заданий по учебной и производственной практикам; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - демонстрационный экзамен.

<p>разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.9. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 7.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 7.12. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 7.13 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.</p> <p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>демонстрация точности проведения брокеража блюд и гарниров:</p> <p>демонстрация умений сервировки, оформления и подачи основных и простых блюд и гарниров с соблюдением температурного режима;</p> <p>демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты).</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе</p>

применительно к различным контекстам	адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	освоения образовательной программы. Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен квалификационный
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиа ресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий	

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -очно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК. 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	
Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного		