

Министерство образования, науки  
и молодёжной политики Нижегородской области  
Государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Городецкий Губернский колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям**

**16675 Повар, 12901 Кондитер**

**программы подготовки специалиста среднего звена**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**


г. Городец, 2019


ОДОБРЕНА  
Методической комиссией преподавателей  
специальности «Технология продукции  
общественного питания» и профессии  
«Повар, кондитер»

Председатель  /Скотниина И.В./

Авторы:


преподаватели специальных дисциплин

 / Скотниина И.В./

 /Садчикова О.Н./

Составлена в соответствии с ФГОС по  
ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское  
дело

Заместитель директора по УПР

 /Гольчева Л.С./

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям повар и кондитер**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности *Выполнение работ: по рабочим профессиям повар и пекарь* и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ: по рабочим профессиям повар и пекарь
ПК 7.1	Организовывать и проводить приготовление простой и основной холодной и горячей кулинарной продукции
ПК 7.2	Организовывать и проводить приготовление простых и основных горячих блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 7.3	Организовывать и проводить приготовление простых и сложных супов и соусов
ПК 7.4	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК 7.5	Подготавливать и дозировать сырьё для приготовления хлебобулочных мучных изделий
ПК 7.6	Приготавливать тесто различными способами
ПК 7.7	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
ПК 7.8	Производить деление теста на куски и формование тестовых заготовок
ПК 7.9	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
ПК 7.10	Отделывать поверхность хлебобулочных изделий
ПК 7.11	Контролировать и регулировать режим приготовления хлебобулочных мучных изделий
ПК 7.12	Укладывать и упаковывать готовую продукцию

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента простой и основной горячей кулинарной продукции: закусок, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– организации технологического процесса приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: закусок, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>– сервировки и оформления простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;</li> <li>– приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;</li> <li>– формирования полуфабрикатов для различных</li> </ul>
-------------------------	--

	<p>хлебобулочных изделий в ручную;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– работы на тестоделительных машинах;</li> <li>– работы на машинах для формования тестовых заготовок;</li> <li>– разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</li> <li>– выпекания хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>– укладки готовой продукции;</li> <li>– упаковки готовой продукции вручную;</li> <li>– упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– принимать организационные решения по процессам приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции: закусок, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</li> <li>– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлеба и хлебобулочных мучных изделий;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных мучных изделий;</li> <li>– оценивать качество готовых изделий;</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент простой и основной горячей кулинарной продукции: закусок, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>– классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>– методы организации производства горячих закусок, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>– требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов;</li> <li>– требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>– основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления горячих закусок, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>– основные критерии оценки качества готовой простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих закусок, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок к горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>– температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих закусок, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</li> <li>– варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>– правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– технологию приготовления горячих закусок, горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li> <li>– гарниры, заправки, соусы для простых и основных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>– технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>– правила порционирования птицы, приготовленной</li> </ul>
--	--

	<p>целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– температуру подачи простых и основных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>– требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых горячих закусок, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– требования к безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой простой и основной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой простой и основной горячей продукции;</li> <li>– ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлеба и хлебобулочных мучных изделий;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлеба и хлебобулочных мучных изделий;</li> <li>– правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлеба и хлебобулочных мучных изделий;</li> <li>– правила поведения бракеража;</li> <li>– способы отделки и варианты оформления праздничного хлеба хлебобулочных мучных изделий;</li> <li>– правила хранения и требования к качеству хлеба и хлебобулочных мучных изделий;</li> <li>– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
--	--

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

Всего часов – 540 часов,

Из них на освоение МДК 07.01 (в т.ч.консультации) – 152 часа; МДК 07.02 (в т.ч.консультации) – 148 часов

на практики, в том числе учебную - 72 часа и производственную – 108 часов

самостоятельная работа - 30 часов

промежуточная аттестация – 30 часов





## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.		Практики				
			часов всего,	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)*	часов учебная,	часов производственная (матрена практика)		
ПК 7.1- 7.9 ОК 01-07,09,10,11	Раздел 1. Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд	<b>166</b>	<b>152</b>					<b>14</b>	
ПК 6.1-6.3 ОК 01-07,09,10,11	Раздел 2. Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий	<b>164</b>	<b>148</b>					<b>16</b>	

	Учебная практика	<b>72</b>		<b>72</b>				
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	<b>108</b>			<b>108</b>			
	Промежуточная аттестация	<b>30</b>					30	
	<b><i>Всего:</i></b>	<b>540</b>	<b>300</b>		<b>72</b>	<b>108</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд		166	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения	
Тема 1.1. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>46</b>		
	1	Ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов, пищевая ценность. Требования к качеству традиционных видов овощей и грибов. Виды и способы нарезки и формовки овощей и грибов для последующего приготовления блюд.	8	1,2
	2	Технологические требования к приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Составление технологических карт на простые и основные блюда и гарниры из овощей и грибов.	8	1,2
	3	Ассортимент и технология подготовки зерновых продуктов Ассортимент и основные характеристики бобовых. Ассортимент и основные характеристики макаронных изделий.	4	1,2
	4	Ассортимент и основные характеристики различных видов муки. Ассортимент и основные характеристики молока и молочных продуктов. Ассортимент и основные характеристики жиров (растительные и животные). Ассортимент и основные характеристики яиц (куриные и перепелиные) и яичных продуктов, творога.	8	1,2
	5	Ассортимент каш и гарниров из круп. Правила выбора круп и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к кашам и гарнирам из круп. Требования к качеству готовых каш и гарниров из круп. Составление технологических карт на каши из круп.	8	1,2
	6	Технология приготовления простых блюд из бобовых в соответствии с методами приготовления. Технология приготовления основных блюд из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления. Технология приготовления простых блюд из яиц. Технология приготовления простых и основных блюд из творога. Составление технологических карт на блюда из яиц, творога, макаронных изделий	10	1,2
Тема 1.2	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)		Объем часов	Уровень освоения
Производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых и основных блюд	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из овощей и грибов.	2	1,2
	2	Правила эксплуатации, техника безопасности	2	1,2
	3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке зерновых, бобовых, макаронных изделий, муки и молочных продуктов, жиров, яиц, творога	2	1,2
<b>Тема 1.3</b> Приготовление бульонов и отваров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1	Организация рабочего места при приготовлении супов.	2	1,2
	2	Классификация бульонов и отваров.	2	1,2
	3	Методы приготовления бульонов и отваров.	4	1,2
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление основных супов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	1	Классификация супов. Правила выбора методов приготовления различных типов супов с учётом разных типов питания (диетического, вегетарианского и прочего).	2	1,2
	2	Технология приготовления основных супов: борщей, щей, рассольника.	4	1,2
	3	Технология приготовления основных супов: солянки сборной мясной, солянки домашней; солянки рыбной; солянки вегетарианской с грибами; супа картофельного с крупой; супа картофельного с бобовыми; супа картофельного с макаронными изделиями; супа-харчо; супа-лапши домашней с курицей; супа горохового; супа с макаронными изделиями; супа-пюре крупяного; супа молочного с лапшой; супов холодных.	4	1,2
4	Технология приготовления гарниров к супам. Варианты оформления основных супов для подачи.	2	1,2	
<b>Тема 1.5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
Приготовление простых и основных горячих блюд из рыбы			
	1   Ассортимент простых блюд из рыбы. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы отварной, припущенной. Составление технологических карт на блюда из рыбы.	4	1,2
	2   Технологический процесс приготовления блюд из рыбы жареной основным способом, жареной в панировке. Составление технологических карт на блюда из рыбы.	4	1,2
	3   Технологический процесс приготовления блюд из рыбы запеченной. Составление технологических карт на блюда из рыбы.	2	1,2
	4   Методы сервировки и подачи готовых рыбных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	1,2
	5   Расчет себестоимости продукции на простые и основные блюда из рыбы.	2	1,2
	6   Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых блюд из рыбы.	2	1,2
	<b>Консультации</b>		
	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы запечённой	2	3
<b>Тема 1.6.</b> Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)		Объем часов	Уровень освоения
	1	Значение мясных блюд в питании. Технологический процесс приготовления блюд из отварного мяса.	2	1,2
	2	Технологический процесс приготовления блюд из жареного мяса, крупным куском Методы сервировки и подачи готовых мясных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	4	1,2
	3	Технология приготовления порционных, мелкокусковых простых блюд из мяса Требования к безопасности хранения готовых мясных блюд.	4	1,2
	4	Технологический процесс приготовления блюд из запеченного, тушеного мяса Расчёт себестоимости продукции на простые и основные блюда из мяса.	4	1,2
	5	Технологический процесс приготовления блюд из натуральной и котлетной массы Составление технологических карт на блюда из мяса.	4	1,2
	6	Решение ситуационных задач.	2	1,2
<b>Тема 1.7.</b> Приготовление простых блюд из домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>	
	1	Ассортимент простых блюд из домашней птицы. Методы приготовления простых блюд из отварной домашней птицы. Варианты оформления для подачи простых блюд из домашней птицы.	4	1,2
	2	Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска блюд из жареной домашней птицы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	1,2
	3	Технология приготовления простых блюд из запечённой, тушёной домашней птицы.	2	1,2
	4	Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска блюд из натуральной и котлетной массы.	2	1,2
	5	Расчёт массы птицы для приготовления простых и основных горячих блюд и закусок.	2	1,2
<b>Консультации</b>				

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
	Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска блюд из натуральной и котлетной массы	2	3
<b>Тема 1.8.</b> Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	1 Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.	2	1,2
	2 Виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов.	2	1,2
	3 Принципы сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов, сыра и других продуктов при приготовлении бутербродов.	2	1,2
	4 Ассортимент салатов. Пищевая ценность салатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам.	4	1,2
	5 Технология приготовления салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов. Актуальные направления в приготовлении салатов.	4	1,2
	6 Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.	4	1,2
	2 Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	1,2
	3 Составление технико-технологических карт на простые и основные блюда из рыбы	2	1,2
	4 Расчет себестоимости продукции на простые и основные блюда из рыбы	2	1,2
	5 Составление «Меню» на простые и основные горячие блюда из рыбы	2	1,2
	6 Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы	2	1,2
<b>Тема 1.9.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)		Объем часов	Уровень освоения
Приготовление блюд диетического питания.	1	Организация диетического питания и современные принципы диетологии.	2	1,2
	2	Особенности лечебной кулинарии.	2	1,2
	3	Организация процесса приготовления диетических блюд.	2	1,2
	4	Приготовление сладких блюд и напитков для диетического питания.	2	1,2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>14</b>	
	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению простых и основных горячих закусок из овощей, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы Работа со сборником рецептов Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации простых и основных горячих блюд и закусок» Составление рекламных проспектов Работа со сборником рецептов Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач Работа с дополнительной литературой. Составление технологических карт на блюда. Составление слайдовых презентаций по теме «Простые и основные горячие блюда»		14	3
<b>Раздел 2. Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий</b>			<b>164</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Характеристика кондитерского сырья и подготовка к производству	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1	Характеристика основного и вспомогательного сырья. Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырию. Правила и условия хранения сырья.	5	1,2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)		Объем часов	Уровень освоения
	2	Вкусовые и ароматические вещества. Роль вкусовых и ароматических веществ в кондитерском производстве.	5	1,2
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>	
	1	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Расчёт упёка, припёка и выхода в изделиях.	6	1,2
	2	Приготовление фаршей. Фарш мясной с луком. Фарш рыбный. Фарш картофельный с луком. Фарш из свежей капусты. Фарш рисовый с яйцом.	4	1,2
	3	Приготовление начинок. Фарш творожный. Фарш морковный. Фарш яблочный. Фарш из мака.	6	1,2
<b>Тема 2.3.</b> Дрожжевое тесто и изделия из него	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>26</b>	
	1	Виды теста. Процессы происходящие при замешивании сырья. Способы разрыхления теста. Дрожжевые и бездрожжевые виды теста. Механическое, химическое и биохимическое разрыхление теста	6	1,2
	2	Способы приготовления дрожжевого теста. Разделка и режим выпекания дрожжевого теста. Отделка готовых изделий. Продукты входящие в состав разных видов дрожжевого теста. Дозировка теста, температурный режим выпекания. Недостатки готовых изделий из дрожжевого теста и причины их возникновения.	6	1,2
	3	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Сдоба обыкновенная. Ватрушка. Рогалик ореховый.	4	1,2
	4	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Булочка домашняя. Сдоба «Выборгская». Булочка дорожная.	4	1,2
	5	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Слойка с повидлом. Слойка с марципаном. Крученик слоёный.	2	1,2
	6	Приготовление изделий жареных в жире. Пончики «Московские». Пирожки жареные. Беляши. Хворост.	2	1,2
7	Приготовление блинного теста и теста для оладий и изделия из него. Разновидности приготовления блинов, правила отпуска блинов. Разновидности	2	1,2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
	приготовление оладий, отпуск.		
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>28</b>	
	1 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Сочни с творогом. Ватрушки. Чебуреки. Хачапури. Яблоки, запеченные в тесте	2	2,3
	2 Приготовление вафельного теста и изделия из него. Трубочка вафельная с начинкой. Торт «Сюрприз». Торт «Арахис».	4	2,3
	3 Приготовление пряничного теста и изделий из него. Способы приготовления пряничного теста. Пряники глазированные. Пряники медовые	4	2,3
	4 Приготовление песочного теста и изделий из него. Печенье песочное. Кекс «Столичный». Кекс творожный.	4	2,3
	5 Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Приготовление бисквита основным способом и с подогревом. Бисквит «Прага». Рулет фруктовый. Рулет «Экстра»	4	2,3
	6 Приготовление заварного теста и изделий из него. Булочка со сливками. Кольцо воздушное. Профитроли	2	2,3
	7 Приготовление слоеного теста и изделий из него. Стадии приготовления слоёного теста. Пирожки слоёные. Курник. Языки слоёные. Волованы. Яблоки в слойке	4	2,3
	8 Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него. Особенность приготовления теста, недостатки воздушных полуфабрикатов и причины возникновения. Печенье «Меренги»	2	2,3
	9 Приготовление миндального теста и изделия из него. Характеристика теста, недостатки полуфабрикатов и причины их возникновения. Печенье миндальное, печенье миндальное шоколадное. Торт миндальный	2	2,3
<b>Тема 2.5</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>28</b>	
	1 Приготовление сиропов. Характеристика сиропов, определение сиропа по стадии крепости. Сироп для пропитывания изделий. Сироп для глазировки. Сироп инвертный. Жженка.	4	1,2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)		Объем часов	Уровень освоения
	2	Приготовление помады, глазури. Характеристика помады, глазури	4	1,2
	3	Характеристика кремов и смесей. Приготовление сливочных кремов «Новый». Крем «Шарлотт». Крем «Глясе».	6	1,2
	4	Приготовление белковых кремов. Крем белковый. Крем «Зефир». Крем заварной. Крем «Птичье молоко».	4	1,2
	5	Приготовление желе. Использование.	4	1,2
	6	Приготовление сахарных мастик и марципана. Способы приготовления. Украшения из мастики и марципана.	2	1,2
	7	Приготовление карамели. Украшения из карамели. Приготовления ливной, атласной и пластичной карамельной массы	4	1,2
<b>Тема 2.6</b> Приготовление пирожных	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>	
	1	Приготовление бисквитных пирожных. Характеристика пирожных. Оформление пирожных, сроки и условия хранения	4	1,2
	2	Приготовление песочных пирожных. Характеристика пирожных. Оформление пирожных, сроки и условия хранения	4	1,2
	3	Приготовление заварных пирожных. Характеристика пирожных. Оформление пирожных, сроки и условия хранения	4	1,2
	4	Приготовление слоеных пирожных. Характеристика пирожных. Оформление пирожных, сроки и условия хранения	2	1,2
	5	Приготовление воздушных пирожных. Характеристика пирожных. Оформление пирожных, сроки и условия хранения	2	1,2
	6	Приготовление крошковых пирожных. Характеристика пирожных. Оформление пирожных, сроки и условия хранения	2	1,2
	<b>Консультации</b>		<b>2</b>	
	Приготовление бисквитных пирожных. Характеристика пирожных. Оформление пирожных, сроки и условия хранения		<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Тема 2.7</b> Приготовление тортов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>		Объем часов	Уровень освоения
	1	Приготовление бисквитных тортов. Характеристика тортов. Оформление тортов, сроки и условия хранения	4	1,2
	2	Приготовление песочных тортов. Характеристика тортов. Оформление тортов, сроки и условия хранения	4	1,2
	3	Приготовление воздушных, миндальных тортов. Характеристика тортов. Оформление тортов, сроки и условия хранения	2	1,2
	4	Приготовление слоеных тортов. Характеристика тортов. Оформление тортов, сроки и условия хранения	4	1,2
	<b>Консультации</b>		<b>2</b>	
	Приготовление бисквитных тортов. Характеристика тортов. Оформление тортов, сроки и условия хранения		2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>16</b>	1,2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Работа над изготовлением технологических карт.</p> <p>Работа со Сборником рецептур.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>Подготовить презентацию по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Основное сырье для изготовления мучных кондитерских изделий»;</li> <li>- «Вспомогательное сырье для изготовления мучных кондитерских изделий»;</li> <li>- «Дрожжевое тесто»;</li> <li>- «Изделия из дрожжевого теста»;</li> </ul> <p>Составить схемы технологического процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления дрожжевого безопарного теста;</li> <li>- приготовления дрожжевого опарного теста;</li> <li>- слоеобразования дрожжевого слоеного теста;</li> <li>- приготовления дрожжевого теста для хвороста;</li> </ul> <p>Подготовить тест по теме</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Приготовление дрожжевого теста».</li> </ul> <p>Составить таблицу</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Недостатки дрожжевого теста и способы устранения этих недостатков».</li> </ul> <p>«Приготовление бисквитного теста»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Приготовление пряничного теста».</li> <li>- «Приготовление слоистого пресного теста».</li> </ul>	16	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Первичная обработка овощей, грибов, плодов: организация технологического процесса, механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов; нарезка капустных, луковичных овощей, картофеля и корнеплодов. Первичная обработка мяса, субпродуктов, домашней и пернатой птицы, кроликов: приготовление мясной натуральной рубленой и котлетной массы: овладение навыками обработки субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них; овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы для фарширования полуфабрикатов из нее. Приготовление бульонов, супов и соусов: овладение навыками приготовления бульонов: мясных, рыбных, овощных; овладение навыками приготовления супов: мясных, рыбных, овощных; овладение навыками приготовления соусов. Приготовление гарниров: приготовление основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных основным способом и во фритюре овощей и грибов. Приготовление и оформление основных блюд: освоение навыков приготовления и оформления блюд из отварных, запеченных и жареных яиц, холодных и горячих блюд из творога; освоение навыков приготовления и оформления блюд из рыбных и нерыбных продуктов моря; освоение навыков приготовления и оформления блюд из мяса, субпродуктов, кролика; освоение навыков приготовления и оформления блюд из домашней и пернатой дичи. Приготовление закусок: освоение навыков приготовления и оформления бутербродов, холодных закусок; освоение навыков приготовления и оформления салатов и винегретов. Приготовление сладких блюд и напитков: освоение навыков приготовления и оформления сладких блюд и напитков. Приготовление основных мучных блюд и изделий: освоение навыков приготовления и оформления основных мучных блюд; освоение навыков приготовления и оформления мучных и хлебобулочных изделий. Приготовление диетических блюд: освоение навыков приготовления и оформления диетических (лечебных) блюд.</p>		<b>72</b>	1,2,3
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества продуктов. Обработка овощей, грибов. Первичная обработка рыбных и нерыбных продуктов: освоение приемов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, приготовления во фритюре; приготовление котлетной массы из рыбы и</p>		<b>108</b>	1,2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	Объем часов	Уровень освоения
	<p>основных полуфабрикатов из нее; овладение навыками обработки нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов; овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление мясных блюд: приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов; приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.</p> <p>Приготовление блюд из круп и овощей: приготовление блюд и гарниров из тушеных и жареных овощей; приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых; приготовление блюд из макаронных изделий.</p> <p>Приготовление мучных и хлебобулочных изделий: приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.</p>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства. Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием:

1. Рабочие столы – 16 шт.
2. Стулья – 29 шт.
3. Шкаф – 1 шт.
4. Компьютер с процессором – 1 шт.
5. Мультимедийный проектор – 1 шт.
6. Интерактивная доска – 1 шт.

Кабинет «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Организация хранения и контроля запасов сырья. Организация обслуживания. Лаборатория метрологии и стандартизации, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием:

1. Рабочие столы – 14 шт.
2. Стулья – 28 шт.
3. Стол учительский – 1 шт.
4. Стул учительский – 1 шт.
5. Доска ученическая – 1 шт.
6. Компьютер с процессором – 1 шт.
7. Мультимедийный проектор – 1 шт.

Учебная кухня ресторана оснащена оборудованием:

1. Плита электрическая напольная с духовым шкафом ПЭП – 0,48 М - ДШ (нерж.) - 4 шт.
2. Плита индукционная – 1 шт.
3. Холодильник Атлант 2826-90 – 1 шт.
4. Ванна моечная нержавеющая, трехсекционная ВМО 3/480 – 1 шт.
5. Ванна моечная нержавеющая, односекционная ВМО 1/430 – 1 шт.
6. Весы Электронные – 2 шт.
7. Стол разделочный СРО -1500\*800 - 8 шт.
8. Стол для оборудования (нерж.) – 1 шт.
9. Стол для посуды – 2 шт.
10. Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-4-О островной (над 900 серией) - 2 шт.
11. Шкаф для посуды – 1 шт.
12. Мясорубка – 1 шт.
13. Тостер – 1 шт.
14. Фритюрница – 1 шт.
15. Миксер – 2 шт.
16. Блендер – 1 шт.
17. Слайсер – 1 шт.
18. Кухонная посуда

Учебный кондитерский цех, оснащенный оборудованием:

1. Плита электрическая напольная с духовым шкафом (нерж.) – 4 шт.
2. Печь конвекционная – 1 шт.
3. Холодильник Атлант – 1 шт.
4. Ванна моечная нержавеющая, трехсекционная – 1 шт.
5. Ванна моечная нержавеющая, односекционная – 1 шт.

6. Весы механические – 1 шт.
7. Стол разделочный – 6 шт.
8. Стол для оборудования (нерж.) – 1 шт.
9. Стол для посуды – 2 шт.
10. Зонт вытяжной 2 шт.
11. Шкаф для посуды – 1 шт.
12. Миксер – 3 шт.
13. Блендер – 1 шт.
14. Электрокофеварка – 1 шт.
15. Пароконвектомат-мини (нерж.) на шесть уровней – 1 шт.
16. Кухонная посуда
17. Морозильная камера STINOL – 1 шт.

## **3.2 Информационное обеспечение обучения**

### **3.2.1. Печатные издания**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. учебн. для СПО ( из списка ТОП 50) -М.:Академия, 2017.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. учебн. для СПО (из списка ТОП 50)-М.: Академия, 2017.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
3. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
4. <http://www.biblio-online.ru> – электронная библиотечная ЮРАЙТ

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление простой и основной холодной и горячей кулинарной продукции</p> <p>ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление простых и основных горячих блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление простых и сложных супов и соусов</p> <p>ПК 7.4. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей</p> <p>ПК 7.5. Подготавливать и дозировать сырьё для приготовления хлебобулочных мучных изделий</p> <p>ПК 7.6. Приготавливать тесто различными способами</p> <p>ПК 7.7. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении</p> <p>ПК 7.8. Производить деление теста на куски и формование тестовых заготовок</p> <p>ПК 7.9. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке</p> <p>ПК 7.10. Отделять поверхность хлебобулочных изделий</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене</li> </ul>

ПК 7.11. Контролировать и регулировать режим приготовления хлебобулочных мучных изделий ПК 7.12. Укладывать и упаковывать готовую продукцию		
--	--	--

