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, 2020

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии
преподавателей специальностей
«Технология продукции общественного питания»,
«Поварское и кондитерское дело»
Протокол №1 от 27 августа 2021 года
Председатель МК _____ /Шестаков И.В./

Авторы:
_____ /Солохина К.С./
_____ /Скотинина И.В./

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

Заместитель директора по УМР
_____ /Голычева 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

Код	Наименование общих компетенций
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 языках

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	– разработки ассортимента простой и основной горячей кулинарной продукции: закусок, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – организации технологического процесса приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: закусок, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировки и оформления простой и основной горячей кулинарной продукции; – хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; – приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; – формирования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий в ручную; – работы на тестоделительных машинах; – работы на машинах для формования тестовых заготовок; – разделки мучных кондитерских изделий из различных

	видов теста; – выпекания хлеба и хлебобулочных изделий; – укладки готовой продукции; – упаковки готовой продукции вручную; – упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
уметь	– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции; – принимать организационные решения по процессам приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции; – проводить расчеты по формулам; – 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; – выбирать различные способы и приемы приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции; – выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной горячей кулинарной продукции; – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлеба и хлебобулочных мучных изделий; – использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных мучных изделий; – оценивать качество готовых изделий;
знать	– ассортимент простой и основной горячей кулинарной продукции: закусок, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; – классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; – классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; – методы организации производства горячих закусок, блюд из овощей, грибов и сыра; – требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов; – требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и

	дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; – основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления горячих закусок, блюд из овощей, грибов и сыра; – основные критерии оценки качества готовой простой и основной горячей кулинарной продукции; – методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих закусок, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; – варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; – варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; – ассортимент вкусовых добавок к горячим соусам и варианты их использования; – температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих закусок, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; – варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; – привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции; – технологию приготовления горячих закусок, горячих соусов, блюд из мяса и птицы; – гарниры, заправки, соусы для простых и основных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – органолептические способы определения степени готовности и качества простой и основной горячей кулинарной продукции; – правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; – технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; – правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; – температуру подачи простых и основных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; – требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых горячих закусок, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – требования к безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок ним в

	охлажденном и замороженном виде; – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой простой и основной горячей кулинарной продукции; – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой простой и основной горячей продукции; – ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлеба и хлебобулочных мучных изделий; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлеба и хлебобулочных мучных изделий; – правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлеба и хлебобулочных мучных изделий; – правила поведения бракеража; – способы отделки и варианты оформления праздничного хлеба хлебобулочных мучных изделий; – правила хранения и требования к качеству хлеба и хлебобулочных мучных изделий; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
Всего часов – 510 часов, из них
МДК 07.01 – 152 часа; МДК 07.02 – 148 часов
учебная практика - 72 часа, производственная практика – 108 часов;
самостоятельная работа - 30 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.				Практики		
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ	Консультации	учебная, часов	производственная часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*	
ПК 7.1- 7.9 ОК01-07,09,10, 11	Раздел 1. Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд	166	152			4			14
ПК 6.1-6.3 ОК01-07,09,10, 11	Раздел 2. Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий	164	148			4			16
	Учебная практика	72					72		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108						108	
	Всего:	***510***	***300***	**-**	**-**	4	**72**	***108***	***30***

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) *(если предусмотрено)*	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
1	**2**		**3**	**4**
Тема 1.1. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога	**Содержание учебного материала**		**46**	
	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	**Содержание учебного материала**		**6**	

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	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
Тема 1.3 Приготовление бульонов и отваров	**Содержание учебного материала**		**10**	
	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
	4	Требования к качеству готовых бульонов и отваров	2	1,2
Тема 1.4. Приготовление основных супов	**Содержание учебного материала**		**12**	
	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
Тема 1.5	**Содержание учебного материала**		**18**	

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
	Консультации			
	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы запечённой		2	3
Тема 1.6. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	**Содержание учебного материала**		**20**	

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
Тема 1.7. Приготовление простых блюд из домашней птицы	**Содержание учебного материала**		**16**	
	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
	Консультации			

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
Тема 1.8. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	**Содержание учебного материала**		**16**	
	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
Тема 1.9.	**Содержание учебного материала**		**8**	

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	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
	Самостоятельная работа обучающихся		**14**	
	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению простых и основных горячих закусок из овощей, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы Работа со сборником рецептур Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации простых и основных горячих блюд и закусок» Составление рекламных проспектов Работа со сборником рецептур Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептур) Решение ситуационных задач Работа с дополнительной литературой. Составление технологических карт на блюда. Составление слайдовых презентаций по теме «Простые и основные горячие блюда»		14	3
Раздел 2. Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий			**164**	
Тема 2.1. Характеристика кондитерского сырья и подготовка к производству	**Содержание учебного материала**		**10**	
	1	Характеристика основного и вспомогательного сырья. Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Правила и условия хранения сырья.	5	1,2
	2	Вкусовые и ароматические вещества. Роль вкусовых и ароматических веществ в	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
		кондитерском производстве.		
Тема 2.2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**		**16**	
	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
Тема 2.3. Дрожжевое тесто и изделия из него	**Содержание учебного материала**		**26**	
	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. Кручeник 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 приготовление блинов, правила отпуска блинов. Разновидности приготовление оладий, отпуск.	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
Тема 2.4. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	**Содержание учебного материала**		**28**	
	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
Тема 2.5 Приготовление отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных	**Содержание учебного материала**		**28**	
	1	Приготовление сиропов. Характеристика сиропов, определение сиропа по стадии крепости. Сироп для пропитывания изделий. Сироп для глазировки. Сироп инвертный. Жженка.	4	1,2
	2	Приготовление помады, глазури. Характеристика помады, глазури	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
	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
Тема 2.6 Приготовление пирожных	**Содержание учебного материала**		**20**	
	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
	Консультации		**2**	
	Приготовление бисквитных пирожных. Характеристика пирожных. Оформление пирожных, сроки и условия хранения		**2**	3
Тема 2.7 Приготовление тортов	**Содержание учебного материала**		**16**	

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	Приготовление бисквитных торов. 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
	Консультации		**2**	
	Приготовление бисквитных торов. Характеристика тортов. Оформление тортов, сроки и условия хранения		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся		**16**	1,2
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа над изготовлением технологических карт. Работа со Сборником рецептур. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовить презентацию по темам: - «Основное сырье для изготовления мучных кондитерских изделий»; - «Вспомогательное сырье для изготовления мучных кондитерских изделий»; - «Дрожжевое тесто»; - «Изделия из дрожжевого теста; Составить схемы технологического процесса: - приготовления дрожжевого безопарного теста; - приготовления дрожжевого опарного теста;		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
	- слоеобразования дрожжевого слоеного теста; - приготовления дрожжевого теста для хвороста; Подготовить тест по теме - «Приготовление дрожжевого теста». Составить таблицу - «Недостатки дрожжевого теста и способы устранения этих недостатков». «Приготовление бисквитного теста» - «Приготовление пряничного теста». - «Приготовление сдобного пресного теста». - «Приготовление заварного теста». - «Приготовление песочного теста». - «Приготовление слоеного пресного теста». - «Приготовление воздушного теста» Подготовить тесты по темам: - «Приготовление бисквитного теста». - «Приготовление пряничного теста». - «Приготовление заварного теста». - «Приготовление слоеного пресного теста» Работа над изготовлением инструкционно - технологических карт по темам: - изделия из бисквитного теста - изделия из пряничного теста - изделия из сдобного пресного теста». - изделия из заварного теста Составить кроссворды по темам: - «Приготовление песочного теста и изделий из него» - «Приготовление слоеного пресного теста и изделий из него». -«Приготовление воздушного теста и изделий из него» «Классификация бисквитных пирожных». - «Песочные пирожные».		

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
	- «Слоеные пирожные». - «Воздушные и миндальные пирожные». - «Изготовление бисквитного торта». - «Изготовление песочного торта». - «Изготовление слоеного торта». - «Условия хранения и транспортирования пирожных и тортов». Составить схему технологического процесса: -приготовления пирожных нарезных. - приготовления слоёных пирожных с кремом. Подготовить тесты: -«Приготовление бисквитных пирожных» - «Приготовление песочных пирожных» - «Приготовление слоёных пирожных» Подготовить рефераты: - «Восточные кондитерские изделия» - «Изделия пониженной калорийности» Работа над изготовлением инструкционно - технологических карт по темам: - изделия из песочного теста; - изделия из бисквитного теста; изделия из слоёного теста; - изделия из пряничного теста		

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
Учебная практика **Виды работ:** 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.	**72**	1,2,3
Производственная практика **Виды работ:** 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, приготовлении во фритюре; приготовление котлетной массы из рыбы и	**108**	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) *(если предусмотрено)*	Объем часов	Уровень освоения
	основных полуфабрикатов из нее; овладение навыками обработки нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов; овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление мясных блюд: приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов; приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. 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. Приготовление мучных и хлебобулочных изделий: приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.		

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, техгического 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 – 1шт.
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 Антлант – 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
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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация** в форме экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования. - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике **Итоговый контроль:** - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене

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