

Министерство образования и науки Астраханской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Астраханской области
«Камызякский сельскохозяйственный колледж»

СОГЛАСОВАВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ АО
«Камызякский сельскохозяйственный
колледж»
/ С.В. Безъязыков
приказ № 13/АХК от 28.08. 2019 г



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ**

Программа профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г № 1565, по программе подготовки специалистов среднего звена, на основании примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом профессионального стандарта профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597 н.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж».

Разработчик: Рязанова Наталья Германовна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж».

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии
мастеров производственного обучения


Протокол № 1 от «27» августа 2019 г.

Председатель  / Е.А. Васильева/

Рекомендовано: Методическим советом ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Заключение методического совета

Протокол № 1 от «28» августа 2019 года.

Председатель методического совета  /И.Е. Боброва /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	34
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	43

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 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: Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить рабочую профессию 16675 Повар и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК)

ПК 7.1.1. Выполнять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;

ПК 7.1.2. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья;

ПК 7.1.3. Осуществлять технологический процесс приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;

ПК 7.1.4. Производить сервировку и оформление приготовленного блюда.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить рабочую профессию 12901 Кондитер и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК):

ПК 7.2.1. Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе;

ПК 7.2.2. Осуществлять технологический процесс изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера;

ПК 7.2.3. Осуществлять технологический процесс приготовления, оформления и презентации простой и основной кондитерской продукции.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
ПК 7.1.1.	Выполнять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
ПК 7.1.2.	Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья;
ПК 7.1.3.	Осуществлять технологический процесс приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;
ПК 7.1.4.	Производить сервировку и оформление приготовленного блюда.
ПК 7.2.1.	Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе;
ПК 7.2.2.	Осуществлять технологический процесс изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера;
ПК 7.2.3.	Осуществлять технологический процесс приготовления, оформления и презентации простой и основной кондитерской продукции.

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

При освоении профессии «Повар»

Иметь практический опыт	Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания
	Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного

	производства организации питания
	Упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
	Подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработки, нарезки и формовки овощей и грибов
	Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы
	Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы
	Приготовления каш и гарниров из круп, макаронных изделий, яиц и творога
	Приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
	Приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи
	Приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы
	Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	Приготовления и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд, бутербродов и гастрономических продуктов порциями
	Приготовления и оформление супов, бульонов и отваров
	Приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
	Процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции
	Порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентации
	Приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий
	Упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос
Уметь	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания, санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Знать	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями

При освоении профессии «Кондитер»

Иметь практический опыт	Подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
	Проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
	Упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
	Подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
	Приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
	Упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
Уметь	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
	Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
Знать	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 586 ч:

Из них на освоение МДК 286 ч,

в том числе, самостоятельная работа 8 ч;

на практики, в том числе учебную 144 ч,

и производственную 144 ч;

Промежуточная аттестация 24 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.			Практики		Консультации		
			Всего, часов	В том числе			Учебная		Производственная	
ПА	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 7.1.1- 7.1.4 ОК 01-05, 07, 09, 10	Раздел 1. Освоение профессии «Повар»	298	144	6	70		72	72	-	4
ПК 7.2.1-7.2.3 ОК 01-05, 07, 09, 10	Раздел 2. Освоение профессии «Кондитер»	276	122	6	36		72	72	-	4
ПК 7.1.1- 7.1.4 ПК 7.2.1-7.2.3 ОК 01-05, 07, 09, 10	Учебная практика	-								
ПК 7.1.1- 7.1.4 ПК 7.2.1-7.2.3 ОК 01-05, 07, 09, 10	Производственная практика (по профилю специальности), часов	-								
	Экзамен по модулю	12		12						
	Всего:	586	266	24	106	-	144	144	-	8

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, часов
1	2		3
Раздел 1. Освоение профессии «Повар»			154
МДК.07.01 Освоение профессии «Повар»			154
Тема 1.1. Подготовка производственных цехов и рабочего места к работе. Работа с технологическим оборудованием	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6
	1. Характеристика заготовочных, доготовочных и специализированных производственных цехов. Требования к организации работы цехов и рабочих мест. Виды посуды и инвентаря их применение. Способы и приемы правки кухонных ножей. Типы весоизмерительных приборов и инструкции по их применению.	1	
	2. Виды технологического оборудования. Характеристика технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Инструкции по работе с технологическим оборудованием. Инструкция по охране труда.	1	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		
Практическое занятие 1. Виды технологического оборудования. Изучение устройства и принципов работы оборудования для приготовления несложной кулинарной продукции массового спроса; требований и правил техники безопасности при эксплуатации оборудования.			2
Тема 1.2. Классификация и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции массового спроса	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6
	1. Классификация и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции массового спроса. Основные понятия, термины и определения в области технологии. Классификация и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции. Классификация кулинарной продукции: классификационные признаки,	1	

	подгруппы однородной продукции (блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты) по ГОСТ Р 50763-95, их понятие, деление подгрупп на виды по различным классификационным признакам. Определения понятий основных видов кулинарной продукции по ГОСТ Р 5С647-Э4, общность и различия между отдельными подгруппами и видами кулинарной продукции. Классификация мучной кондитерской продукции: классификационные признаки, подгруппы однородной продукции: торты, пирожные, кексы, печенье, пряники; виды и подвиды. Определение основных видов. Общность и различия между отдельными подгруппами, видами и подвидами мучной кондитерской продукции.		
	2. Характеристика способов кулинарной обработки продуктов: механические способы: измельчение (нарезка, шинковка), протирание, формование, смешивание, сортирование, калибрование, просеивание, фарширование, рыхление, шпигование, панирование. Гидромеханические способы: перемешивание, диспергирование, пенообразование и взбивание, мойка, осаждение (отстаивание), фильтрование. Химические и биохимические: сульфитация, маринование, ферментация, воздействие разрыхлителями и др. Термические способы: тепловой нагрев, охлаждение, замораживание. Характеристика отдельных способов: сущность, влияние на качество продукции.	2	
	3. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика. Тепловая обработка. Значение. Способы нагрева. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика, назначение, сущность, влияние на качество кулинарной продукции.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий (не предусмотрено)		-
Тема 1.3. Первичная обработка сырья и изготовление полуфабрикатов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1. Способы и приемы первичной обработки сырья, нарезки продуктов. Типы и виды сырья, их характеристика. Местный ассортимент продуктов питания. Органолептические способы определения качества сырья. Приемы мойки и бланширования продуктов. Особенности обработки некоторых видов сырья. Правила обработки яиц. Принципы сохранения питательной ценности продуктов при обработке. Правила утилизации отходов. Виды и приемы нарезки овощей, фруктов, грибов, мяса, рыбы и других продуктов. Приемы работы с ножом. Правила правки кухонных ножей.	2	

	<p>2. Полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов. Технология изготовления простых полуфабрикатов из овощей Полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов: понятие, назначение, классификация и ассортимент, классификационные признаки. Факторы формирования качества: сырье, способы его кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология изготовления простых полуфабрикатов из овощей. Оценка качества: показатели, дефекты. Кулинарное использование полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов. Условия и сроки хранения и реализации. Требования к упаковке, маркировке, транспортировке.</p>	2	
	<p>3. Полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов. Технология изготовления простых рыбных полуфабрикатов Полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов: понятие, назначение, классификация и ассортимент, классификационные признаки. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология изготовления простых рыбных полуфабрикатов. Факторы формирования качества: сырье, способы его кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Оценка качества: показатели, дефекты. Кулинарное использование полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения и реализации. Требования к упаковке, маркировке, транспортировке.</p>	2	
	<p>4. Технология изготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Технология изготовления массы и простых полуфабрикатов из неё. Факторы формирования качества: сырье, способы его кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов. Оценка качества: показатели, дефекты. Кулинарное использование полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации. Требования к упаковке, маркировке, транспортировке.</p>	2	
	<p>5. Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов. Полуфабрикаты мяса и субпродуктов: понятие, назначение, классификация и ассортимент, классификационные признаки. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Факторы формирования качества: сырье, способы его кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов. Оценка качества: показатели, дефекты. Кулинарное использование полуфабрикатов из мясных продуктов. Условия и сроки хранения и реализации. Требования к упаковке, маркировке, транспортировке.</p>	2	

	6. Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых) Технология изготовления простых полуфабрикатов. Факторы формирования качества: сырье, способы его кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов. Оценка качества: показатели, дефекты. Кулинарное использование полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации. Требования к упаковке, маркировке, транспортировке.	2	
	7. Технология изготовления мясных рубленых масс и полуфабрикатов из них. Технология изготовления масс и простых полуфабрикатов из них. Факторы формирования качества: сырье, способы его кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов. Оценка качества: показатели, дефекты. Кулинарное использование полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации. Требования к упаковке, маркировке, транспортировке.	2	
	8. Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика. Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика: понятие, назначение, классификация и ассортимент, классификационные признаки. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология приготовления простых полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Факторы формирования качества: сырье, способы его кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов. Оценка качества: показатели, дефекты. Кулинарное использование полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации. Требования к упаковке, маркировке, транспортировке.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		6
	Лабораторное занятие 1. Технологический процесс приготовления простых полуфабрикатов (из мяса, рыбы, птицы)		4
	Практическое занятие 2. Решение расчетных задач и производственных ситуаций. Расчет количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья, в зависимости от сезона, кондиции, вида сырья. Расчет массы брутто, нетто, отходов при механической обработке сырья.		2
Тема 1.4. Приготовление отдельных компонентов блюд. Приготовление супов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1. Технология приготовления бульонов для супов и соусов. Приготовление грибных и овощных отваров Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование.	2	

	2. Технология приготовления гарниров для супов. Технология приготовления фаршей и начинок. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование.	2	
	3. Значение в питании и классификация супов. Супы: значение, классификация и ассортимент. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Сравнительная характеристика заправочных, прозрачных, пюреобразных, молочных, холодных и сладких супов по видам сырья, технологическим схемам и процессам приготовления (общность и различия). Требования к качеству. Дефекты супов: виды, признаки, причины возникновения, меры по предупреждению и устранению. Способы утилизации супов с неустранимыми и недопустимыми дефектами. Условия и сроки хранения и реализации. Отпуск супов: порционирование (норма отпуска); оформление, температура подачи, посуда для отпуска, обеспечение безопасности для потребителя.	2	
	4. Общие правила приготовления супов. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология приготовления простых заправочных, холодных, сладких, молочных супов.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		6
	Лабораторное занятие 2. Технологический процесс приготовления заправочных супов, холодных, сладких, молочных супов, супов из концентратов, бульонов и гарниров.		4
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных производственных задач. Составление технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа. Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезонности, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов.		2
Тема 1.5. Приготовление соусов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1. Соусы на загустителях. Характеристика ассортимента и качества Соусы: значение, классификация и ассортимент. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология приготовления. Сравнительная характеристика наиболее распространенных простых (основных) соусов мясных, грибных, молочных, сметанных по видам сырья, полуфабрикатам (бульон, мучная пассировка пассированные овощи), особенностям приготовления,	2	

	использованию. Принципы подбора соусов к блюдам: совместимость, гармонизация, эффективность. Контроль соблюдения персоналом технологического процесса производства. Требования к качеству; дефекты соусов: признаки, причины возникновения, способы устранения или утилизации. Условия, сроки хранения и реализации соусов.		
	2. Соусы без загустителей. Характеристика ассортимента и качества Особенности сырья и приготовления простых (основных) соусов: яично-масляных, на растительном масле, уксусе, масляных смесей, салатных заправок. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология приготовления. Принципы подбора соусов к блюдам: совместимость, гармонизация, эффективность. Контроль соблюдения персоналом технологического процесса производства. Требования к качеству; дефекты соусов: признаки, причины возникновения, способы устранен	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		6
	Лабораторное занятие 3. Технологический процесс приготовления соусов несложного приготовления.		4
	Практическое занятие 4. Приготовление и ассортимент соусов. Решение ситуационных производственных задач. Составление технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа. Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезонности, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.		2
Тема 1.6. Приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Блюда и гарниры из овощей и грибов: значение, классификация и ассортимент. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология приготовления блюд. Сравнительная характеристика блюд и гарниров из овощей и грибов отварных, припущенных, тушёных по видам сырья, способам приготовления и использования.	2	
	2. Принципы подбора овощных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Контроль соблюдения персоналом технологического процесса производства. Требования к качеству. Дефекты блюд. Условия, сроки, режимы хранения и реализации. Нормы и правила отпуска. Посуда для отпуска	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		4

	Лабораторное занятие 4. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов несложного приготовления.		4
Тема 1.7. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц и творога	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8
	1. Блюда и гарниры из круп и бобовых, макаронных изделий. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий: значение, классификация и ассортимент. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология приготовления блюд. Сравнительная характеристика, отличительные особенности, использование. Контроль соблюдения персоналом технологического процесса производства, требования к качеству. Дефекты блюд. Нормы отпуска. Посуда, используемая при отпуске.	2	
	2. Блюда из яиц и творога: значение, классификация, ассортимент. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология приготовления простых блюд массового спроса. Сравнительная характеристика блюд из отварных, жареных, запеченных яиц; блюд из творога. Требования к качеству, дефекты: виды, признаки, причины возникновения, способы предупреждения и устранения. Условия и сроки, режимы хранения и реализации. Отпуск блюд из яиц: порционирование, оформление, температура подачи, правила отпуска, обеспечение безопасности для потребителей.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		4
	Лабораторное занятие 5. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.		4
Тема 1.8. Приготовление простых блюд из рыбы	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10
	1. Блюда из рыбы. Блюда из рыбы: значение, классификация и ассортимент. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология приготовления простых блюд массового спроса. Сравнительная характеристика блюд из рыбы: отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной; по виду сырья, технологическим процессам приготовления, используемым гарнирам и соусам, потребительским свойствам.	2	
	2. Блюда из рыбы и морепродуктов. Сравнительная характеристика блюд из рыбы: из котлетной массы по виду сырья, технологическим процессам приготовления, используемым гарнирам и соусам, потребительским свойствам. Особенности сырья для приготовления блюд из нерыбного водного сырья (ассортимент изучается в зависимости от региональных особенностей)	2	

	В том числе, практических и лабораторных занятий		6
	Лабораторное занятие 6. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы несложного приготовления.		4
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач. Составление технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа. Расчет сырья, определение количества порций блюд и гарнира, с учетом вида сырья, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.		2
Тема 1.9. Приготовление простых блюд из мяса и субпродуктов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1. Блюда из мяса и мясных продуктов. Блюда из мяса: значение, классификация и ассортимент. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология приготовления простых блюд массового спроса.	2	
	2. Блюда из котлетного и рубленного мяса. Сравнительная характеристика блюд из мяса; отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленного, по видам сырья, технологии приготовления, используемым гарнирам и соусам, потребительским свойствам.	3	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		6
	Лабораторное занятие 7. Технологический процесс приготовления блюд из мяса и мясных продуктов несложного приготовления.		4
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач. Составление технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа. Расчет сырья, определение количества порций блюд и гарнира, с учетом вида сырья, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.		2
Тема 1.10. Приготовление простых блюд из птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1. Ассортимент и качество блюд из птицы, дичи, кролика. Блюда из птицы, дичи, кролика: значение, классификация, ассортимент. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология приготовления простых блюд массового спроса. Сравнительная характеристика блюд из птицы отварной, вареной, тушеной рубленной, из филе птицы по технологическим процессам приготовления, используемым гарнирам и соусам.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		4

	Лабораторное занятие 8. Технологический процесс приготовления блюд из птицы, дичи, кролика несложного приготовления		4
Тема 1.11. Приготовление простых холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1. Холодные блюда и закуски. Холодные блюда и закуски: определение, назначение, классификация и ассортимент. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология приготовления простых холодных блюд и закусок. Гарниры и соусы к холодным блюдам и закускам; мясное и рыбное желе. Сравнительная характеристика салатов и винегретов по сырью, рецептуре, технологии приготовления, потребительским свойствам. Сравнительная характеристика холодных блюд и закусок из овощей и грибов; рыбы, рыбных гастрономических продуктов, нерыбного водного сырья; мяса и мясных продуктов; яиц и сыра по сырью, технологическим процессам приготовления, потребительским свойствам, способам подачи и оформлению. Технология приготовления. Условия, сроки, режимы хранения и реализации.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		4
	Лабораторное занятие 9. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок несложного приготовления.		4
Тема 1.12. Приготовление простых сладких блюд и напитков	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1. Сладкие блюда. Сладкие блюда: значение, классификация, используемое сырье и его предварительная подготовка, ассортимент. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология приготовления простых блюд массового спроса. Сравнительная характеристика блюд из фруктов и ягод; компотов, железированных блюд; горячих и замороженных сладких блюд по сырью, технологическим процессам приготовления, термическому состоянию, потребительским свойствам, оформлению, способам подачи. Условия, сроки, режимы хранения и реализации.	2	
	2. Приготовление и ассортимент холодных и горячих напитков. Горячие и холодные безалкогольные напитки,готавливаемые в предприятиях общественного питания: значение, классификация ассортимент. Технология приготовления простых напитков массового спроса. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Сравнительная характеристика напитков по видам сырья, технологическим процессам приготовления, термическому состоянию, способам подачи, потребительским свойствам.	2	

	В том числе, практических и лабораторных занятий		6
	Лабораторное занятие 10. Технологический процесс приготовления несложных сладких блюд и напитков.		4
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач. Выполнение технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа. Расчет сырья, определение количества порций блюд и гарнира, с учетом вида сырья, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.		2
Тема 1.13. Приготовление простых мучных изделий массового спроса	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1. Мучные изделия. Технология приготовления и ассортимент. Дефекты мучных изделий: виды, причины. Обеспечение безопасности для потребителя. Мучные изделия пониженной калорийности: понятие, виды, ассортимент, особенности. Разрыхлители и их свойства. Процессы, происходящие при замесе, брожении и выпечке теста.	2	
	Начинки, фарши, наполнители. Особенности приготовления, ассортимент. Принципы сохранения питательной ценности продуктов при их изготовлении.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		6
	Лабораторное занятие 11. Приготовление мучных блюд несложного приготовления.		4
	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач. Составление технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа. Расчет сырья, определение выхода готовых изделий, упёка, припека, с учетом вида сырья, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.		2
Тема 1.14. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1. Понятие о оперативном учете, ценообразовании и калькуляции на предприятиях общественного питания. Общие принципы организации учета на ПОП. Виды материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха. Понятие о калькуляции, Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Понятие о меню, порядке его составления и утверждения.	2	

	2. Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство и в кондитерский цех. Понятие об основных средствах, предметах материально-технического оснащения и малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре. Учет сырья и готовой продукции на производстве.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		4
	Практическое занятие 9. Разработка и составление меню и плана-меню.		2
	Практическое занятие 10. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха. Составление калькуляции, определение окончательных продажных цен на продукцию собственного производства (супы, горячие блюда, напитки, соусы, холодные блюда). Составление и оформление калькуляционных карт. Составление и оформление нормативной документации (накладных, заборных листов, актов).		2
Тема 1.15. Приготовление блюд специального питания	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1. Ассортимент и качество кулинарной продукции специального питания. Специальное питание: понятие, виды. Лечебное питание: понятие, виды, назначение, диеты и рационы питания. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки. Технология приготовления несложных диетических блюд. Ассортимент, технология и особенности приготовления, требования к качеству кулинарной продукции, используемой в лечебном питании. Условия, сроки, режимы хранения и реализации. Правила оформления и отпуска.	2	
	2. Особенности ассортимента детских, диетических, вегетарианских и прочих блюд. Основы рационального питания. Рецептуры и технология приготовления. Особенности приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству готовой продукции.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 11. Разработка рационов питания (меню) лечебного диетического, детского (по заданию преподавателя).		2
Тема 1.16. Основы композиции и дизайна кулинарной продукции. Ознакомление с	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1. Ознакомление с основами дизайна и композиции. Дизайн кулинарной продукции: понятие, значение. Изготовление элементов декора и оформление готовой кулинарной и кондитерской продукции с применением классических	3	

основами дизайна и композиции. Основы подачи, оформление, декорирование готовой кулинарной и кондитерской продукции	техник и технологий. Изготовление элементов декора и дизайн готовой продукции с применением современных техник и технологий декорирования.		
	В том числе, практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие 12. Изготовление элементов декора и оформление готовой кулинарной и кондитерской продукции с применением классических техник и технологий.		4
	Промежуточная аттестация (экзамен)		6
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела № 1			4
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p>			
Учебная практика раздела 1			72
Виды работ			
Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарном цехе. Инструктаж по ОТ и ТБ в горячем и холодном цехах.			
Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены.			
Отработка приемов безопасной эксплуатации теплового оборудования.			
Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд.			
Отработка приемов приготовления механической кулинарной обработки сырья.			
Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест.			
Отработка приемов приготовления бульонов и отваров.			
Отработка приемов приготовления заправочных, молочных, пюреобразных, сладких супов.			
Отработка приемов отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.			
Отработка приемов приготовления основных и производных соусов.			
Отработка приемов приготовления отварных, тушеных, запеченных, жареных блюд из овощей и грибов.			
Проверка наличия и качества живой, охлажденной и мороженой рыбы, нерыбного водного сырья.			

<p>Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой форм.</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из отварной (припущенной) жареной, тушеной запеченной рыбы.</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из рыбной котлетной массы</p> <p>Отработка приемов приготовления простых полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из котлетной массы.</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из натурального рубленого мяса.</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из субпродуктов.</p> <p>Отработка приемов приготовления простых полуфабрикатов из птицы и дичи.</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из отварной и припущенной домашней птицы.</p> <p>Отработка приготовления блюд из жареной домашней птицы.</p> <p>Отработка приемов приготовления тушеных и запеченных блюд из птицы.</p> <p>Соблюдение требований к безопасности хранения приготовленных блюд.</p>	
<p>Производственная практика раздела 1</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. 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>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих и холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. 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. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	<p>72</p>

<p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. 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.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>				
Раздел 2. Освоение профессии «Кондитер»			132	
МДК.07.02 Освоение профессии «Кондитер»			132	
Тема 2.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих простые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	
	1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технические нормативы для предприятий общественного питания и кондитерских производств. Изучение ГОСТов, справочника кондитера, САНПИНа. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий, как основа кондитерского производства.	2	2	
	2. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Организация труда кондитера. Тесторазделочное и заготовочное отделение кондитера. Выпечное отделение кондитера. Организация цеха отделки.	2	2	
	3. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Классификация оборудования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Охрана труда на предприятии.	2	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий			2
	Практическое занятие 1. Алгоритм производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			2
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10	

Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству	1. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (мука, крахмал, сахар, яйца, яичные продукты, молоко, молочные продукты, жир, масло, маргарин). Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	2. Характеристика разрыхлителей теста. Вкусовые и ароматические вещества. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	3. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (желирующие, плодово-ягодные продукты, орехи).	2	2
	4. Пищевые смеси промышленного производства. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	2
	В том числе практических и лабораторных занятий		2
	Практическое занятие 2. Тренинг по подготовке и применению правил хранения сырья		2
Тема 2.3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	Уровень освоения	22
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов. Классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	2	2
	2. Технология приготовления желе. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	3. Технология приготовления сиропов, жженки. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки карамели), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2

	<p>4. Технология приготовления помады и мягкой карамели. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Приготовление мягкой карамели.</p>	2	2
	<p>5. Технология приготовления глазури. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	2
	<p>6. Технология приготовления белковых кремов. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций.</p>	2	2
	<p>7. Технология приготовления сливочных кремов, кремов на сливках. Приготовление сливочных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Приготовление заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций.</p>	2	2
	<p>8. Технология приготовления пралине и посыпки. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пралине, посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>	2	2
	<p>9. Технология приготовления сахарной мастики. Виды сахарной мастики, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>	2	2
	<p>10. Технология приготовления марципана. Виды марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	2

	Использования марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		2
	Практическое занятие 3. Расчет сырья и составление технологических карт на приготовление отделочных полуфабрикатов		2
Тема 2.4. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	Содержание учебного материала	Уровень освоения	18
	1. Технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба; формование, расстойка, выпечка.	2	2
	2. Классификация дрожжевого теста. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	2	2
	3. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. Ассортимент. Подготовка основного и дополнительного сырья. Способ замеса дрожжевого безопарного теста для изделий из теста. Процессы, происходящие при замесе и брожении теста.	2	2
	4. Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Способ замеса дрожжевого опарного теста для изделий из теста. Контроль качества и безопасности теста.	2	2
	5. Технология приготовления теста с «отсдобкой». Ассортимент изделий из теста.	2	2
	6. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления штучных изделий из дрожжевого слоеного теста. Правила проведения бракеража.	2	2
	7. Технология приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технологический процесс приготовления праздничного хлеба (Калач Саратовский, Каравайчик «Серпуховский», Крендель сдобный «Юбилейный», Калач «Свадебный», Кулич пасхальный).	2	2
	В том числе практических и лабораторных занятий		4
	Практическое занятие 4. Составление технологической карты и схемы приготовления дрожжевого безопарного и опарного теста и изделий из него.		2

	Практическое занятие 5. Составить технологическую карту и схему приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него		2
Тема 2.5. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	30
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, их значение в питании. Классификация бездрожжевого теста. Способы разрыхления бездрожжевого теста. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	2. Технология приготовления сдобного пресного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пресного сдобного теста.	2	2
	3. Технология приготовления вафельного, слоеного полуфабриката. Ассортимент изделий из вафельного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пресного слоеного теста.	2	2
	4. Технология приготовления воздушного, миндального полуфабриката. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного (воздушно-орехового) теста.	2	2
	5. Технология приготовления заварного полуфабриката. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального и заварного теста.	2	2
	6. Технология приготовления полуфабриката бисквитного с подогревом (основным способом). Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста.	2	2
	7. Технология приготовления полуфабриката бисквитного холодным способом.	2	2
	8. Технология приготовления масляного, песочного полуфабриката. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста.	2	2
	9. Технология приготовления пряничного полуфабриката. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	2	2
В том числе практических и лабораторных занятий		12	

	Практическое занятие 4. Составление технологической карты и схемы приготовления выпечных полуфабрикатов		2
	Лабораторное занятие 1. Приготовления заварного полуфабриката. Приготовления бисквитного полуфабриката, приготовленного с подогревом.		2
	Лабораторное занятие 2. Приготовления бисквитного полуфабриката холодным способом. Приготовления бисквитного полуфабриката, приготовленного с подогревом.		2
	Лабораторное занятие 3. Приготовления песочного полуфабриката.		2
	Лабораторное занятие 4. Приготовления пряничного полуфабриката, приготовленного сырцовым способом.		2
	Лабораторное занятие 5. Приготовления пряничного полуфабриката, заварным способами.		2
Тема 2.6. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и пирожных	Содержание учебного материала	Уровень освоения	16
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Технология приготовления песочных 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	2
	2. Технология приготовления мелкоштучных бисквитных, слоеных кондитерских изделий. 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. 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	2
	3. Технология приготовления мелкоштучных воздушных, миндальных, заварных кондитерских изделий. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и	2	2

	миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.		
	4. Технология приготовления изделий из сдобного пресного теста. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	В том числе практических и лабораторных занятий		8
	Лабораторное занятие 6. Приготовление, оформление мелкоштучных слоеных пирожных		4
	Лабораторное занятие 7. Приготовление мелкоштучных заварных кондитерских изделий		4
Тема 2.7. Технология приготовления тортов и пирожных	Содержание учебного материала	Уровень освоения	18
	1. Классификация основных и классических тортов. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	2. Технология приготовления бисквитных тортов. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	2
	3. Технология приготовления песочных тортов. 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	2
	4. Технология приготовления слоеных тортов. 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 ассортимента.	2	2

	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	2
	6. Технология приготовления легких обезжиренных тортов и пирожных. Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности. Приготовление и рецептуры изделий с отварными протертыми овощами. Приготовление и рецептуры бисквитных изделий с фруктовыми пастами. Приготовление и рецептуры изделий с низким содержанием жира.	2	2
	В том числе практических и лабораторных занятий		6
	Практическое занятие 5. Технологические схемы и алгоритмы приготовления тортов и пирожных		2
	Лабораторное занятие 8. Приготовление бисквитных, песочных, слоеных, белковых тортов и пирожных		4
	Промежуточная аттестация (экзамен)		6
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела № 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		4
	Консультации (не предусмотрены)		-
	Учебная практика раздела № 2 Виды работ 1. Подготовка сырья и приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. 2. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки.		72

<p>3. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки.</p> <p>4. Приготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием различных способов оформления и отделки.</p> <p>5. Приготовление хлеба с использованием различных способов оформления и отделки.</p> <p>6. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки</p> <p>6. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных способов оформления и отделки.</p> <p>7. Приготовление классических тортов с использованием различных способов оформления и отделки.</p> <p>8. Приготовление классических пирожных с использованием различных способов оформления и отделки.</p> <p>9. Приготовление легких обезжиренных тортов и пирожных с использованием различных способов оформления и отделки.</p>	
<p>Производственная практика раздела № 2</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. 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>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) и производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>	<p>72</p>

7. 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.).	
Всего	586

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств),

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции и 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 «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;

Технические средства обучения:

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана».

Оснащение Лаборатории «Учебная кухня ресторана»:

Весоизмерительное оборудование:

1. Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

2. Пароконвектомат
3. Конвекционная печь
4. Микроволновая печь
5. Расстоечный шкаф
6. Плита электрическая (с индукционным нагревом)
7. Фритюрница
8. Электрогриль (жарочная поверхность)
9. Плита wok
10. Гриль саламандр
11. Электроблинница
12. Электромармиты

13. Кофемашина с капучинатором
14. Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
15. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)
16. Электромармит

Холодильное оборудование:

17. Шкаф холодильный
18. Шкаф морозильный
19. Шкаф шоковой заморозки
20. Льдогенератор
21. Гранитор
22. Охлаждаемый прилавок-витрина
23. Фризер
24. Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Механическое оборудование:

25. Тестораскаточная машина
26. Планетарный миксер
27. Диспансер для подогрева тарелок
28. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
29. Мясорубка
30. Слайсер
31. Машина для вакуумной упаковки
32. Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)
33. Процессор кухонный
34. Овощерезка
35. Миксер для коктейлей
36. Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания
37. Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
38. Кофемолка

Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:

- 39. Лампа для карамели
- 40. Аппарат для темперирования шоколада
- 41. Стол с охлаждаемой поверхностью
- 42. Сифон
- 43. Газовая горелка (для карамелизации)
- 44. Барная станция для порционирования соусов
- 45. Набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- 46. Овоскоп
- 47. Нитраттестер

Оборудование для мойки посуды:

- 48. Машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование:

- 49. Стол производственный с моечной ванной
- 50. Стеллаж передвижной
- 51. Моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

дежи, кастрюли,

функциональные емкости из нержавеющей стали,

венчик,

лопатка,

сито,

скребок пластиковый,

скребок металлический,

мерный инвентарь,

набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой

«КЦ»),

набор мерных ложек,
нож,
совки для сыпучих продуктов,
корзина для мусора,
скалки деревянные,
скалки рифлёные,
резцы (фигурные) для теста и марципана,
вырубки (выемки) для печенья,
пряников кондитерские листы,
противни перфорированные,
формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для
штучных кексов,
круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
формы для саваренов,
трафареты для нанесения рисунка,
нож, нож пила (300 мм),
паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
кондитерские мешки,
насадки для кондитерских мешков,
ножницы,
кондитерские гребенки,
силиконовые коврики для макарун, эклеров,
терки,
трафареты,
кисти силиконовые,
силиконовые коврики для выпекания,
прихватки,
перчатки термостойкие,
гастроёмкости или контейнеры для выпеченных изделий,
дуршлаг,

термометр инфракрасный

делитель торта,

подносы,

Подложки для тортов (деревянные),

темперающая емкость,

инструменты для упаковки подставки для тортов вращающиеся,

газовая горелка,

Расходные материалы: бумага пергаментная кондитерские мешки полимерные (одноразовые);

упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Программа модуля включает в себя обязательную учебную практику, которая проводится на базе организаций питания.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. 37

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
18. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

20. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с. 38

3.2.2. Дополнительные источники

1. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).

2. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).

3. Современное сырье для кондитерского производства Е.И. Соколова С.В. Ермилова. - М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер).

4. Уроки и техника кондитерского мастерства Е.В. Шрамко. - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.

5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред. проф. образования В.В. Усов. - М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).

6. CHEFART. Коллекция лучших рецептов сост. Федотова Илона Юрьевна. - М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.

7. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод. и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

8. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

3.2.3. Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.chocoiatier.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>7.1.1. Выполнять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Знание нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания - Соблюдение правил использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними - Соблюдение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания - Правильность выполнения работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания, санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда - Правильность выбора производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасного пользования им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий 	<p>Текущий контроль:</p> <p>Устный и письменный опрос; Тестирование; Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифзачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>7.1.2. Осуществлять технологический процесс механической</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения 	<p>Текущий контроль:</p> <p>Устный и письменный опрос;</p>

<p>кулинарной обработки сырья;</p>	<p>доброкачества пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знание пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Знание и использование методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству - Правильность применения регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий - Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его - Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий 	<p>Тестирование;</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифзачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>7.1.3. Осуществлять технологический процесс приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Знание и соблюдение рецептур и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента - Знание и использование способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке - Знание и соблюдение правил пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий - Знание специфики производственной деятельности 	<p>Текущий контроль:</p> <p>Устный и письменный опрос;</p> <p>Тестирование;</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;

	<p>организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правильность приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам - Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его - Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифзачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>7.1.4. Производить сервировку и оформление приготовленного блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение требований к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента - Знание принципов и применение приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям - Знание правил и технологии расчетов с потребителями - Знание и применение правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий - Правильность отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции - Правильность произведения расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты - Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки 	<p>Текущий контроль:</p> <p>Устный и письменный опрос;</p> <p>Тестирование;</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифзачете/экзамене по МДК;

		и кулинарные изделия на вынос	- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 7.2.1. Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе;		<ul style="list-style-type: none"> - Знание нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания - Соблюдение правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними - Соблюдение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания - Правильность выполнения работ по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе - Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе - Правильность применения регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве кондитерской и шоколадной продукции - Безопасное использование технологического оборудования для изготовления кондитерской и шоколадной продукции - Соблюдение санитарно-гигиенические требований и требований охраны труда и пожарной безопасности 	<p>Текущий контроль:</p> <p>Устный и письменный опрос; Тестирование; Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифзачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 7.2.2. Осуществлять технологический процесс изготовления		<ul style="list-style-type: none"> - Знание рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции - Знание и соблюдение 	<p>Текущий контроль:</p> <p>Устный и письменный опрос; Тестирование;</p>

<p>теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции под руководством кондитера;</p>	<p>требований к качеству, срокам и условия хранения, признакам и органолептическим методам определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знание и использование правил пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции - Соблюдение методов минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества - Аккуратное и экономичное использование сырья в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции - Правильность замешивания теста, приготовления начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции - Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции - Правильность выполнения процеживания, просеивания, протираания, замешивания, измельчения, формования сырья, используемого для приготовления кондитерской и шоколадной продукции 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифзачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 7.2.3. Осуществлять технологический процесс приготовления, оформления и презентации простой и основной кондитерской продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Применение принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям - Правильное применение правил и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями - Соблюдение требований реализации готовой кондитерской и шоколадной продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции - Правильность выполнения 	<p>Текущий контроль:</p> <p>Устный и письменный опрос;</p> <p>Тестирование;</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий;

	<p>порционирования (комплектования) кондитерской и шоколадной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правильность производства расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты - Правильность выполнения эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифзачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, 	<p>Промежуточная аттестация:</p>

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на дифзачете/ экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для	

<p>профессиональной деятельности</p>	<p>реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	