

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ТТТ»

Ю.Н. Пророченко

«____ » _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ .07 Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, кондитер

МДК 07.01. Технология приготовления кулинарной продукции

МДК 07.02. Технология приготовления мучных кондитерских изделий

г. Троицк

2020г.

Программа профессионального модуля
**ПМ. 07Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901
кондитер**

разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10,
утверженного приказом Министерства образования и науки РФ от
22.04.2014 г., № 384 и Примерной основной профессиональной
образовательной программы среднего профессионального образования по
специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания» утвержденной Советом Министерства образования и науки
Челябинской области по Примерным ОПОП 26 апреля 2011 года рег.№1

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчики:

Исанбердина Р.М. – преподаватель профессионального цикла, высшей
квалификационной категории

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей
и мастеров п/о по программам подготовки квалифицированных рабочих и
служащих социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол № от _____ 20__ года

Председатель комиссии _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы Троицкого технологического техникума по ППКРС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Готовить простые супы и соусы.
4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
8. Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Программа профессионального модуля может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3 Количество часов на основании программы профессионального модуля:

Всего – **864** часа, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **468** часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **312** часов;

Самостоятельной работы обучающегося – **156** часов;

Учебной и производственной практики – **396** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями;

код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3	Готовить основные супы и соусы.
ПК 4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ПК 8	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3.1 Тематический план профессионального модуля

Выполнение работ по профессиям рабочих Повар, Кондитер

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	72	32	16	-	16	-	24	-
ПК 2.	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	94	38	22	-	20	-	36	-
ПК 3.	Раздел 3. Приготовление супов и соусов	66	32	16	-	16	-	18	-
ПК 4.	Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	78	36	16	-	18	-	24	-
ПК 5.	Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	140	54	28	-	26	-	60	-
ПК 6.	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	66	32	16	-	16	-	18	-
ПК 7.	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	60	32	12	-	16	-	12	-
ПК 8.	Раздел 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	144	56	30	-	28	-	60	-
Производственная практика, часов		144						144	
Всего:		864	312	156	-	156	-	252	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
МДК07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»			
Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.		72	
Тема 1.1.Обработка овощей и грибов.	Содержание 1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. 2. Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей. Приготовление полуфабрикатов. 3.. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.	8	2
Тема 1.2. Приготовление блюд из овощей и грибов.	Содержание 1. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей. 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей. 3. Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. 4. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации. Практическая работа 1. Определение массы отходов при механической обработке. 2. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавляемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.	8 4	3

	Лабораторная работа Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных, жареных и запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	12	
Самостоятельная работа Составление таблиц		16	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них» Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации»			
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд Органолептическая оценка качества овощей, грибов, полуфабрикатов и блюд из них. Производить обработку, нарезку, приготовление и оформление блюд из овощей и грибов. Отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов, температура подачи, требования к качеству		24	
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога		94	
Тема 2.1. Обработка сырья различных видов круп, бобовых, яиц, творога	Содержание 1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога. 2. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи. 3. Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное использование.	6	2
Тема 2.2.	Содержание	10	3

Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	1.	Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога Отпуск, требования к качеству.		
	2.	Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.		
	Практическая работа		4	
		Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.		
Лабораторная работа			18	
Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп и макаронных изделий. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.				
Самостоятельная работа Составление таблиц; Составление алгоритма приготовления блюд; Работа с литературой; Составление технологических карт.			20	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога» Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога». Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров. Составление технологических карт.				
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.			36	
Раздел 3.Приготовление супов и соусов.			66	

Тема 3.1. Приготовление супов	Содержание	10	3
	<p>1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов.</p> <p>2. Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования</p> <p>3. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок</p> <p>4. Температурный режим и правила приготовления молочных, холодных и сладких супов</p> <p>5. Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража.</p>		
Тема 3.2. Приготовление соусов	Содержание	6	3
	<p>1. Классификация, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.</p> <p>2. Температурный режим и правила приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления основного белого соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент и особенности приготовления производных от красного и белого соусов.</p> <p>3. Температурный режим и правила приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов различных консистенций, яично-масляных соусов, соусов на уксусе.</p> <p>4. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража.</p>		
	Практическая работа	4	
	<p>1. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов.</p> <p>Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов.</p> <p>Разработка технологических карт.</p>		
	Лабораторная работа	12	
	<p>Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции.</p> <p>Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка, суп-лапша домашняя, суп картофельный с</p>		

	фрикадельками. Оформление и отпуск Приготовление супов: молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск Приготовление соусов. Оформление и отпуск		
Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд; Разработка технологических карт для лабораторных работ; Составление таблиц		16	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление алгоритма по приготовлению и отпуску супов. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству супов и сроки реализации».			
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления супов и соусов, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи супов и соусов. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.		18	
Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы		78	
Тема 4.1. Обработка рыбы	Содержание 1. Классификация, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования 2. Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания,	12	2

	<p>3. жарки основным способом. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы.</p> <p>Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>4. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.</p>		
Тема 4.2. Приготовление блюд из рыбы.	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация готовых блюд из рыбы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущеной, отварной, жареной, запеченной и тушеной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске.</p> <p>2. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.</p> <p>Практическая работа</p> <p>1. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования. Приготовление блюд из отварной, припущеной, жареной, запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы.</p>	8	3
Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд ; Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц		4	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из рыбы. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, сроки реализации».		12	
Учебная практика		18	
		24	

<p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья; обработка рыбного сырья; подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из рыбы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>			
Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		140	
Тема 5.1. Обработка мяса и домашней птицы.	Содержание 1. Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. 2. Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов. 3. Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации.	14	2
Тема 5.2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание 1. Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования. 2. Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и птицы. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущеного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса. 3. Приготовление и оформление блюд из отварной, припущеной, жареной и тушеной птицы. 4. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых	12	3

	блюд из мяса и птицы.		
Практическая работа		4	
1.	Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд, изготавляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.		
Лабораторная работа		24	
1.	Органолептическая оценка качества мяса и домашней птицы, мясных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование.		
2.	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из отварного, припущеного, жареного, запеченного, тушеного и рубленого мяса. Подача.		
3.	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из птицы. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса и птицы.		
Самостоятельная работа		26	
Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц			
Примерная тематика самостоятельной работы			
Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из мяса и домашней птицы. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы, сроки реализации».			
Учебная практика		60	
Виды работ:			
Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса и птицы, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы; обработка и подготовка сырья; приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из мяса и птицы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.			

Раздел 6.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		66	
Тема 6.1. Подготовка гастрономических продуктов.	Содержание 1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. 3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья	2	2
Тема 6.2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	Содержание 1. Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования. 2. Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. 3. Технология приготовления салатных заправок. 4. Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. 5. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок.	14	3
	Практическая работа 1 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, изготавляемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.	4	
	Лабораторная работа 1. Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск бутербродов, салатов, винегретов. Подача. 2. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и	12	

		отпуск холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Подача. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.		
Самостоятельная работа		Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд. Работа с литературой и сборником рецептур. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц	16	
Примерная тематика самостоятельной работы		Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд и закусок. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации».		
Учебная практика		Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов; их подготовка Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок. Составление композиций. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	18	
Раздел 7.Приготовление сладких блюд и напитков			60	
Тема 7.1.Приготовление сладких блюд.		Содержание 1. Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд. 2. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд. 3. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов;	10	3

	4.	взбитых сливок (сметаны). Приготовление горячих сладких блюд. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.		
5.	Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.			
Тема 7.2. Приготовление напитков	Содержание		10	3
	1.	Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад).		
	2.	Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления.		
	3.	Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска.		
	4.	Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков.		
	5.	Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков и их хранения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.		
	Лабораторная работа		12	
		Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд; горячих сладких блюд; горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.		
Самостоятельная работа	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц		16	
Примерная тематика самостоятельной работы	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд и напитков. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Работа с литературой и сборником рецептур Составление таблиц «Требования к качеству сладких блюд и напитков, сроки реализации».			
Учебная практика			12	

Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи сладких блюд и напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.			
МДК 07.02. Выполнение работ по профессии «Кондитер»		144	
Раздел 1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		144	
Тема 1.1.Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Ассортимент, классификация, пищевая ценность и химический состав сырья простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий. 2.. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с «отсдобкой», с ускоренным и замедленным процессом брожения. 3. Производство простых булочных и сдобных изделий, хлеба и батонов, правила хранения и требования к качеству. 4. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Основные технологические операции и способы слоения теста. 5. Технология приготовления сдобного пресного, бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из них.	10	3
Тема 1.2.Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	Содержание 1. Виды, классификация, ассортимент и основные показатели печенья и пряничных изделий. 2. Приготовление печенья (сахарного, затяжного, сдобного, овсяного), галет и крекеров. Способы формования и варианты отделки. 3. Приготовление пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы	4	3

	разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек.		
Тема 1.3.Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	Содержание 1. Виды, классификация и ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества. 2. Приготовление сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки. Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, марципана, шоколада, карамели и украшений из них.	6	
Тема 1.4.Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Содержание 1. Классификация и ассортимент тортов и пирожных. 2. Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами. 3. Приготовление и оформление бисквитных песочных, слоеных, воздушных, воздушно-ореховых тортов с различными кремами. 4. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Практическая работа 1. Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого и бездрожжевого теста. 2. Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу при приготовлении тортов и пирожных. Лабораторная работа	6	3
	Органолептическая оценка качества сырья и готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и оформление простых и основных хлебобулочных изделий и хлеба; печенья, пряников, коврижек; простых и основных отделочных полуфабрикатов; тортов и	24	

	пирожных. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.		
Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению изделий. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц		28	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление алгоритма по приготовлению и оформлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сроки реализации».			
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	60		
Производственная практика Виды работ по профессии «Повар»: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления, порционирования и оформления блюд и кулинарных изделий, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд и кулинарных изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	144		
Виды работ по профессии «Кондитер»: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, сроки			

хранения, проведение бракеража органолептическим способом.		
Итого:	864	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля происходит в учебных кабинетах: «Технология кулинарного и кондитерского производства», в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- макеты блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

Оборудование лабораторий на 15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, электроплита, микроволновая печь, холодильник, весы электронные, овошерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, тостер, слайсер; комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Технические средства обучения:

автоматизированное рабочее место преподавателя.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 352 с.
2. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник - Москва Издательский центр «Академия», 2016 . - 329 с.

3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для начального профессионального образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 303 с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 512 с.

Дополнительные источники:

1. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю. В. Несвижский – М. : «Академия», 2016. – 345 с.
2. Здобнов А. И. Цыганенко В. А Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – К. : ООО «Издательство Арий», М ; ИКТЦ «Лада», 2008 – 680 с (НТД)
3. Голунова Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Издательство «Профикс» Санкт – Петербург, 2003 – 550 с.(Электронный вариант)
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты.

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации //

<http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 мин), а во время практики – 1 астрономический час (60 мин), включая время на подведение итогов, оформление документации. Теоретическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, преподавателем осуществляется также консультационная помощь, проводимая после занятий в соответствии с расписанием консультаций. Учебная практика проводится в условиях образовательного учреждения в лаборатории и в учебно-кулинарном цехе. Обучение производится (в условиях лаборатории) с подгруппой не более 15 человек с делением на

бригады по 2-3 человека. Мастер производит показ технологических приемов и операций, проводит тренинг, оценивает качество работ. Обучение в УПЦ проводится со всей группой в условиях приближенных к реальному производству, обучающиеся выпускают кулинарную продукцию собственного производства под руководством мастера. Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период на предприятиях общественного питания.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья;

Модуль «Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер» проходит первым, т.к. он дает базовые знания и умения, которые в дальнейшем потребуются для получения более сложной специальности «Технология продукции общественного питания»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обеспечивает обучение по междисциплинарному курсу МДК 07

Преподаватель высшей категории: Исанбердина Расима Музафаровна имеет высшее профессиональное образование, в 1992 г. окончила Свердловский институт народного хозяйства по специальности: Технология и организация общественного питания, стаж работы преподавателем 14 лет.

руководство практикой

Мастерп/o _____

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	-правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них	Защита лабораторно – практических работ Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ ДифЗачет по учебной и производственной практике, Экзамен по МДК Экзамен квалификационный по ПМ
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	-правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда.	Защита лабораторно – практических работ Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ ДифЗачет по учебной и производственной практике, Экзамен по МДК Экзамен квалификационный по ПМ
Готовить основные супы и соусы	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда.	Защита лабораторно – практических работ Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ ДифЗачет по учебной и производственной

		практике, Экзамен по МДК экзамен квалификационный по ПМ
Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	Защита лабораторно – практических работ Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ ДифЗачет по учебной и производственной практике, Экзамен по МДК Экзамен квалификационный по ПМ
Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	Защита лабораторно – практических работ Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ ДифЗачет по учебной и производственной практике, Экзамен по МДК Экзамен квалификационный по ПМ
Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	Защита лабораторно – практических работ Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ ДифЗачет по учебной и производственной практике, Экзамен по МДК

		Экзамен квалификационный по ПМ
Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Защита лабораторно – практических работ Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ ДифЗачет по учебной и производственной практике, Экзамен по МДК Экзамен квалификационный по ПМ</p>
Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь оборудование для обработки приготовления блюд в соответствии правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Защита лабораторно – практических работ Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ ДифЗачет по учебной и производственной практике, Экзамен по МДК Экзамен квалификационный по ПМ</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней	демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, кулинарных фестивалях, тематических днях, выставок.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

устойчивый интерес.		
Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - верная оценка эффективности и качества выполнения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практик; портфолио
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- быстрое решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - правильное использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Использовать информационно-коммуникативные технологии профессиональной деятельности.	- качественное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение на практических и лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- адекватный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	- качественная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.)

квалификации.		
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- адекватный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд	Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть использованы при прохождении воинской службы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося