

**Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»**



Утверждаю

Проректор по образовательной  
деятельности и цифровой  
трансформации

 Е.В. Карпичев

«31» января 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям  
служащих

Специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация выпускника – Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Гатчина 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики: Баранова О.И., мастер ПО  
Капустина Т.Ю., преподаватель специальных дисциплин  
Кутькова Л.А., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрена на заседании педагогического совета протокол № 1 от 25 января 2024г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.....	4
2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	9
4. Условия реализации программы профессионального модуля.....	23
5. Контроль и оценка результатов профессионального модуля.....	26

**1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля**  
**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

**1.1 Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - Программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

<b>Иметь практический опыт</b>	разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
--------------------------------	--

	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<b>уметь</b>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки традиционных, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p>

	<p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>
--	---

## 2.1. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 477 часов, в том числе:

учебной нагрузки студента – 477 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 212 часов;

консультации - 12 часов;

самостоятельной работы студента – 37 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 144 часа;

квалификационный экзамен – 18 часов.

## 2.2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ВД	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
---------	---



### 3. Структура и примерное содержание профессионального модуля

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	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., экзамен часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1	МДК. 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	132	108	32	3	21	-	36	72
ПК 4.1, 5.1, 5.4, 5.5	МДК. 07.02 Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер	111	98	30	3	10	-	36	72
-	Квалификационный экзамен ПМ 07.02 (П)	9	3	-	3	3	-	-	-
-	Квалификационный экзамен ПМ 07.02 (К)	9	3	-	3	3	-	-	-
-	Всего:	477	212	62	12	37	-	72	144

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.07) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции
1	2		3	4
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих			477	
МДК.07.01. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар (5 семестр)			132	ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1
Тема 1. Обработка овощей и грибов, приготовление полуфабрикатов.	Содержание		8	ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1
	1.	Введение История профессии «Повар». Характеристика учебного процесса. Содержание профессии. Профессиональные качества повара.	1	
	2.	Значение овощей и грибов в питании, их пищевая ценность. Последовательность операций обработки овощей, их характеристика.	1	
	3.	Нарезка овощей, способы, их характеристика. Кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд.	2	
	4.	Последовательность обработки овощей для фарширования. Обработка квашеных, сушеных и мороженных овощей. Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество и их использование. Полуфабрикаты из овощей. Ассортимент. Технология приготовления, кулинарное использование. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	5.	Обработка грибов. Последовательность и кулинарное использование. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов, правила их безопасного использования.	2	

Тема 2. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	<b>ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1</b>
	1.	Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Характеристика и использование полуфабрикатов. Последовательность и характеристика операций. Ознакомление с оборудованием и инструментами для обработки рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.	2	
	2.	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Панирование, его назначение. Способы, их характеристика. Приготовление льезона, красной и белой панировок.	2	
	3	Котлетная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Полуфабрикаты из котлетной массы и технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения различных полуфабрикатов.	2	
	4	Обработка и использование рыбных пищевых отходов (молока, чешуя). Нерыбные продукты моря, их характеристика, обработка, кулинарное использование.	2	
Тема 3. Обработка мяса и мясопродуктов, приготовление полуфабрикатов.	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	<b>ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1</b>
	1.	Технологическая характеристика сырья. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Кулинарный разруб туш крупного и мелкого рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туши.	2	
	2.	Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туши. Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туши.	2	
	3.	Виды полуфабрикатов. Кулинарное назначение. Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, кулинарное назначение.	2	
	4.	Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
	5.	Обработка субпродуктов. Требования к качеству.	2	
	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	<b>ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1</b>

Тема 4. Обработка птицы, приготовление полуфабрикатов.	1.	Технологическая характеристика сырья. Обработка сельскохозяйственной птицы, виды заправки тушек, полуфабрикаты, технология их приготовления. Обработка субпродуктов птицы. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	
	2	Обработка сельскохозяйственной птицы, виды заправки тушек, полуфабрикаты, технология их приготовления. Обработка субпродуктов птицы. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий). Составление презентаций.			4	ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1
Тема 5. Способы тепловой обработки.	<b>Содержание</b>		2	ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1
	1.	Тепловая обработка продуктов, ее назначение и разновидности. Вспомогательные приемы тепловой обработки. Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции. Производственный инвентарь и технологическое оборудование.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий). Составление презентаций.			4	ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1
Тема 6. Супы.	<b>Содержание</b>		8	ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1
	1.	Значение первых блюд в питании, классификация супов. Технология приготовления бульонов, их разновидности.	2	
	2.	Технология приготовления заправочных супов, их классификация. Общие правила приготовления.	2	
	3	Технология приготовления молочных супов и супов-пюре, их характеристика.	2	
	4	Технология приготовления холодных супов, их характеристика. Правила подачи супов. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий). Составление презентаций.			2	ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1

Тема 7. Соусы.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	<b>ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1</b>
	1.	Значение соусов в питании. Их классификация. Приготовление мучной пассировки и бульонов для соусов. Соус красный, белый основной и его производные. Рецепттура, технология приготовления, использование	2	
	2	Соус сметанный, молочный. Технология приготовления. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий). Составление презентаций.			2	<b>ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1</b>
Тема 8. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	<b>ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1</b>
	1.	Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка круп к варке и варка их. Общие правила варки каш. Виды каш. Приготовление каш различной консистенции. Блюда из вязких каш. Рецепттуры. Технология приготовления.	2	
	2	Варка бобовых. Особенности их варки. Использование. Требования к качеству блюд из бобовых. Варка макаронных изделий. Способы варки. Блюда из макаронных изделий. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству блюд из макаронных изделий. Сроки хранения.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий). Составление презентаций.			2	<b>ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1</b>
Тема 9. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	<b>ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1</b>
	1.	Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки. Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей. Рецепттуры, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.	2	
	2.	Блюда и гарниры из жареных овощей. Рецепттуры, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.	2	

		Блюда и гарниры из тушеных овощей. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд, использование гарниров.		
	3.	Блюда из грибов. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий). Составление презентаций.			2	ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1
Тема 10. Блюда из рыбы	<b>Содержание</b>		4	ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1
	1.	Значение рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Требования к качеству блюд из рыбы. Условия и сроки хранения.	2	
	2.	Блюда из рыбной котлетной массы. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск блюд. Блюда из нерыбных морепродуктов. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий). Составление презентаций.			2	ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1
<b>Промежуточная аттестация – другая форма контроля в 5 семестре</b>			2	-
<b>МДК.07.01. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар (продолжение 7 семестре)</b>			-	-
Тема 11. Блюда из мяса	<b>Содержание</b>		6	ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1
	1.	Значение мясных блюд в питании. Классификация по их способу тепловой обработки. Варка мясных продуктов. Блюда из отварного мяса. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	2	
	2.	Способы жарки мяса. Блюда из жареного мяса. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд. Тушение мяса. Блюда из тушеного мяса. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	2	

	3.	Блюда из рубленой и котлетной массы. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск блюд. Блюда из субпродуктов. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения.	2	
Тема 12. Блюда из домашней птицы и дичи.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	<b>ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1</b>
	1.	Отварные и жареные блюда из сельскохозяйственной птицы. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	2	
		Тушеные блюда из птицы. Требования к качеству блюд из птицы. Сроки хранения.	2	
Тема 13. Блюда из яиц и творога. Тема 14. Горячие и холодные напитки	<b>Содержание</b>		<b>3</b>	<b>ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1</b>
	1.	Тема 13. Значение блюд из яиц и творога в питании. Классификация по их способу тепловой обработки. Блюда из творога. Ассортимент. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Варка яиц и ее разновидности. Использование вареных яиц. Блюда из яиц. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск	2	
	2.	Тема 13. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд из яиц и творога. Тема 14. Горячие и холодные напитки. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.	1	
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий). Составление презентаций. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно- практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			<b>3</b>	<b>ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1</b>
<b>Практические занятия</b>	1.	Расчеты при механической кулинарной обработке овощей. Органолептическая оценка качества и соответствие овощей типу нарезки и формовке овощей сложной формы. Выбор производственного инвентаря и инструментов для карвинга и безопасное пользование ими при нарезке и формовке овощей сложной формы.	2	<b>ПК 1.2, 2.2, 2.7, 3.1</b>
	2.	Обработка и использование рыбных пищевых отходов (молока, чешуя). Нерыбные продукты моря, их характеристика, обработка, кулинарное использование.	2	

	3.	Определение последовательности обработки рыбы для приготовления различных полуфабрикатов. Технологическая карта.	2	
	4.	Расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов.	2	
	5.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.	2	
	6.	Расчеты при механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.	2	
	7.	Обработка и подготовка домашней птицы для приготовления блюд.	2	
	8.	Составление ТК и ТС для приготовления заправочных супов, супов с крупами, молочных супов и супов-пюре	2	
	9.	Составление ТК и ТС для приготовления рассыпчатых каш, блюд из каш	2	
	10.	Составление ТК и ТС для приготовления блюд и гарниров из вареных овощей.	2	
	11.	Составление ТК и ТС для приготовления блюд из рыбы.	2	
	12.	Составление ТК и ТС для приготовления блюд из мяса.	2	
	13.	Расчет сырья для приготовления блюд из мяса	2	
	14.	Составление ТК и ТС для приготовления блюд из птицы. Расчет сырья для приготовления блюд из птицы	2	
	15.	Составление ТК и ТС для приготовления блюд из яиц, творога	2	
	16.	Составление ТК и ТС для приготовления холодных и горячих напитков	2	
<b>Консультация перед экзаменом</b>			<b>3</b>	-
<b>Промежуточная аттестация – квалификационный комплексный экзамен в 6 семестре</b>			<b>3</b>	-
<b>УП.07.01 Учебная практика Виды работ</b> 1. Приготовление полуфабрикатов овощных. 2. Приготовление полуфабрикатов рыбных. 3. Приготовление полуфабрикатов мясных.			<b>36</b>	<b>ПК 1.2., ПК 2.2.</b>



<p>4. Приготовление полуфабрикатов из птицы.</p> <p>5. Приготовление заправочных супов.</p> <p>6. Приготовление молочных и сметанных соусов.</p> <p>7. Приготовление вязких каш, блюд из каш, блюд из макаронных изделий.</p> <p>8. Приготовления блюд и гарниров из овощей.</p> <p>9. Приготовление блюд из жареной рыбы.</p> <p>10. Приготовление блюд из тушеного мяса.</p> <p>11. Приготовление жареной птицы, гарниров и соусов к ней.</p> <p>12. Приготовление блюд из яиц и творога.</p>		
<p><b>ПП.07.02 (П) Производственная практика Виды работ</b></p> <p>1. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>2. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</p> <p>3. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, 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.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>9. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в хо-</p>	72	ПК 2.7., ПК 3.1.

<p>лодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>10. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>11. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>13. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>			
<b>МДК.07.02 Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер (6 семестр)</b>		<b>III</b>	<b>ПК 4.1, 5.1, 5.4, 5.5.</b>
Тема 1. Подготовка кондитерского сырья к производству.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>ПК 4.1, 5.1, 5.4, 5.5.</b>
	1. Введение. Виды основного и вспомогательного сырья. Правила подготовки сырья к производству.	4	
Тема 2. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>ПК 4.1, 5.1, 5.4, 5.5.</b>
	1. Основные процессы тепловой обработки. Влияние на качество изделий. Понятия: упек, припек, выход изделия. Их расчет.	2	
	2. Фарши, начинки, варенье, повидло, джем. Цедра, цукаты, мармелад, сиропы, жженка, помада, фруктовые начинки, желе, кремы.	2	
	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ПК 4.1, 5.1, 5.4, 5.5.</b>

Тема 3. Замес теста и способы его разрыхления	1.	Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Расчет количества воды для замеса теста. Определение влажности и способы разрыхления теста.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий). Составление презентаций. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно- практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			3	ПК 4.1, 5.1, 5.4, 5.5.
Тема 4. Дрожжевое тесто и изделия из него	<b>Содержание</b>		8	ПК 4.1, 5.1, 5.4, 5.5.
	1.	Характеристика дрожжевого теста. Сырье для его приготовления. Разрыхление и процессы, происходящие при замесе и выпечке теста	2	
	2.	Дрожжевое опарное и безопарное тесто. Изделия из дрожжевого теста. Отделка и выпечка изделий из дрожжевого теста. Жарка изделий в жире	2	
	3.	Дрожжевое слоеное тесто. Способы слоения. Изделия из дрожжевого слоеного теста. Недостатки дрожжевого слоеного теста и причины их возникновения	2	
	4.	Блинное тесто. Ассортимент блинов. Тесто для оладий. Требования к качеству готовых изделий	2	
	<b>Практическая работа</b>		6	ПК 4.1, 5.1, 5.4, 5.5.
	1.	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста.	1	
	2.	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста.	1	
	3.	Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.	1	
	4.	Составление технологических схем приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий.	1	
	5.	Технологические процессы приготовления изделий из дрожжевого теста.	2	
Тема 5. Бездрожжевое тесто и изделия из него	<b>Содержание</b>		15	ПК 4.1, 5.1, 5.4, 5.5.
	1.	Классификация бездрожжевого теста, полуфабрикаты и изделия из него. Характеристика бездрожжевого теста, рецептура, технология приготовления, режим приготовления и выпечки, требования к качеству	2	

	2.	Тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней.	2	
	3.	Тесто сдобное, пресное, вафельное, пряничное, песочное и изделия из него.	2	
	4.	Тесто бисквитное. Масляный бисквит и изделия из него	4	
	5.	Тесто сахарное, заварное, слоеное, воздушное, воздушно-ореховое и миндальное	3	
	<b>Промежуточная аттестация – другая форма контроля в 6 семестре</b>		2	-
	<b>МДК.07.02 Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер (7 семестр)</b>		-	-
	<b>Практическая работа.</b>		<b>14</b>	<b>ПК 4.1, 5.1, 5.4, 5.5.</b>
	Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.		4	
	Составление технологических схем приготовления изделий из бездрожжевого теста		2	
	Составление технологических карт для приготовления кондитерских изделий бездрожжевого пряничного теста.		2	
	Составление технологических карт для приготовления кондитерских изделий бездрожжевого теста для блинчиков		2	
	Приготовление кондитерских изделий из бездрожжевого вафельного теста.		4	
Тема 6. Отделочные полуфабрикаты для классических тортов и пирожных. Способы отделки	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	<b>ПК 4.1, 5.1, 5.4, 5.5.</b>
	1.	Виды, значение, способы украшения. Сочетание вкусовых и эстетических качеств. Украшения из крема, желе, мастик.	4	
	2.	Украшения из фруктов, цукатов, марципана.	6	
	3.	Посыпки: шоколад, карамель, грильяж.	6	
	<b>Практическая работа</b>		<b>4</b>	<b>ПК 4.1, 5.1, 5.4, 5.5.</b>
	1.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для классических тортов и пирожных	4	

Тема 7. Технология приготовления классических тортов и пирожных	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	<b>ПК 4.1, 5.1, 5.4, 5.5.</b>
	1.	Основные процессы изготовления классических тортов и пирожных. Классификация тортов и пирожных.	8	
	2.	Технология приготовления, рецептуры классических тортов и пирожных. Размеры тортов и пирожных, форма, масса, требования к качеству. Условия хранения, сроки хранения, реализация продукции.	8	
	<b>Практическое занятие</b>		<b>6</b>	<b>ПК 4.1, 5.1, 5.4, 5.5.</b>
	1.	Технологический процесс приготовления классических тортов и пирожных.	2	
	2.	Составление технологических схем и ТТК приготовления классических тортов и пирожных.	2	
	3.	Составление технологических схем и ТТК приготовления авторских тортов и пирожных.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно- практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и классических отделочных полуфабрикатов, и технологии их приготовления; Самостоятельная разработка рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и классических отделочных полуфабрикатов, и технологии их приготовления; Разработка дизайна хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;			7	<b>ПК 4.1, 5.1, 5.4, 5.5.</b>
<b>Консультация</b>			<b>3</b>	-
<b>Промежуточная аттестация – квалификационный комплексный экзамен в 7 семестре</b>			<b>3</b>	-
<b>УП.07.02 Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> Приготовление блинчиков, вареников, лапши домашней из бездрожжевого теста. Приготовление изделий из сдобного бездрожжевого теста. Приготовление различных видов бездрожжевого теста и изделий из них. Приготовление пирогов и пирожков, расстегаев, кулебяк, пиццы, ватрушек, сдобы из дрожжевого теста. Приготовление фаршей и начинок.			<b>36</b>	<b>ПК 4.1., ПК 5.1.</b>

Приготовление классических тортов и пирожных в ассортименте и отделочных полуфабрикатов. Техника оформления классических тортов и пирожных		
<b>ПП.07.02 (К) Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b> Приготовление основных полуфабрикатов Приготовление отделочных полуфабрикатов Приготовление мучных кондитерских изделий Приготовление классических тортов и пирожных	<b>72</b>	<b>ПК 5.4., ПК 5.5.</b>
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>9</b>	-
<b>Всего:</b>	<b>477</b>	-

#### **4. Условия реализации программы профессионального модуля**

##### **4.1 Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства. Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, стенды для наглядных материалов, мультимедийный комплекс.

Лаборатория учебная кухня ресторана.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные, пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), холодильный шкаф, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория учебный кондитерский цех (Аудитория № 50).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные, Конвекционная печь, Микроволновая печь, Подовая печь (для пиццы), Расстоечный шкаф, Плита электрическая, Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки, Льдогенератор, Фризер, Тестораскаточная машина (настольная), Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), Тестомесильная машина (настольная), Миксер (погружной), Мясорубка, Куттер, Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), Пресс для пиццы, Лампа для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Сифон, Газовая горелка (для карамелизации), Термометр инфрокрасный, Термометр со щупом, Овоскоп, Машина для вакуумной упаковки, Производственный стол с моечной ванной, Производственный стол с деревянным покрытием, Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), Моечная ванна (двухсекционная), Стеллаж передвижной

##### **4.2 Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **Основные печатные издания:**

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учеб.-метод.пособие / В. И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2016. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).
2. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2017
3. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: <https://book.ru/book/950681>
4. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: <https://book.ru/book/952437>
5. Мошков, В. И., Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» : учебное пособие

- / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2024. — 79 с. — ISBN 978-5-466-04426-3. — URL: <https://book.ru/book/951826>
6. Якубович, Е.Н.. Изготовление продукции в общественном питании. Сборник технологических задач : Учебное пособие / Е.Н. Якубович — Минск : РИПО, 2023. — 144 с. — ISBN 978-985-895-098-9. — URL: <https://book.ru/book/955068>
  7. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723>
  8. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. -10-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2015. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).
  9. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: <https://book.ru/book/951020>
  10. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>
  11. Рагель, С.И.. Технология приготовления пищи : Учебное пособие / С.И. Рагель — Минск : РИПО, 2023. — 604 с. — ISBN 978-985-895-168-9. — URL: <https://book.ru/book/955114>
  12. Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В. Синицина, Е.И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Академия, 2019. — 304с.
  13. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю.Бурчакова. — М.: Академия, 2019. — 320с.
  14. Шумилкина, М.Н. Кондитер : учеб.пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 315 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).
  15. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2024. — 215 с. — ISBN 978-5-406-13328-6. — URL: <https://book.ru/book/954423>
  16. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>
  17. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538280>
  18. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение : учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2024. — 325 с. — ISBN 978-5-406-12154-2. — URL: <https://book.ru/book/950545>

#### **Дополнительные источники:**

1. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда :учеб.пособие для студ.сред.проф.образования / В. В. Усов. - М. : Академия, 2007. - 400 с. - (Основы кулинарного мастерства). - Библиогр.:с.392.
2. Мальчикова И. Г. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Сервис). <http://znanium.com/bookread2.php?book=103288>



3. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование) <http://znanium.com/bookread2.php?book=161953>
4. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы :учеб.пособие для нач.проф.образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2009. - 192 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание). - Библиогр.:с.188.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
7. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы

#### **Основные электронные издания:**

1. <http://www.kulina.ru>- «Кулинарный портал»
2. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
3. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции
4. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).

### **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиология, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Организация обслуживания», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности» и ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента, предшествует освоению данного модуля или изучается параллельно, ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

#### 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- преподаватели междисциплинарных курсов, – образование высшее по направлению подготовки, квалификация должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»;
- мастера производственного обучения – среднее или высшее образование по направлению подготовки, квалификация должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Преподаватели междисциплинарных курсов и мастера производственного обучения должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.2., ПК 2.2., ПК 2.7., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 5.4., ПК 5.5.	Уметь: – проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – использовать посудомоечные машины; – чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; – упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения; – выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; – производить обработку овощей, фруктов и	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий практических занятиях; заданий по учебной и производственной практикам.  Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на комплексном экзамене по МДК; выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; оценка защиты отчетов

	<p>грибов; – нарезать и формировать овощи и грибы; – подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; – готовить блюда и гарниры из овощей; – готовить каши и гарниры из круп; – готовить блюда из яиц; – готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; – готовить блюда из бобовых; – готовить блюда из рыбы; – готовить блюда из морепродуктов; – готовить блюда из мяса и мясных продуктов; – готовить блюда из домашней птицы; – готовить мучные блюда; – готовить горячие напитки; – готовить сладкие блюда; – проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; – порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; 7 – пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программноаппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами); – принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия; – обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; – использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; – производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции. – отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой</p>	<p>по практикам.</p>
--	--	----------------------

	<p>продукции; – безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; – соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; – аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; – производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; – эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.</p>	
	<p>знать: – назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; – требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – причины образования потерь(muda),согласно концепции бережливого производства; – принципы бережливого производства; 8 – содержание и примеры эффектов применения метода 5С; – содержание и примеры эффектов применения метода «5почему»; – технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; – правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов; – методы минимизации от-</p>	

	<p>ходов 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, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – важность презентации блюд как части комплексного – впечатления; – виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, – другой посуды и оборудования, используемых для – презентации; – тенденции в презентации блюд; – стили предприятий общественного питания и их – влияние на презентацию блюд; – федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; – рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; – требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; – назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; 9 – требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания; – федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; – технологии приготовления хлебобулочной продукции; – технологии приготовления хлебобулочной продукции; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их</p>	
--	---	--

	<p>хранения; – правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства; – правила и технологии расчетов с потребителями; – требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.</p> <p>иметь практический опыт: – подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; – обеспечении чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; 5 – построении псевдо-производственного процесса в модельной ситуации (деловая игра) на основе метода PDCA(планировать, действовать, проверять, корректировать); – определении процессов, формирующих ценность продукта для потребителя и операций на примере кейса или производственного процесса, наблюдаемого в реальных условиях; – формировании предложений в отношении конкретной производственной ситуации по уменьшению потерь (сокращению операций и /или их времени за счет пространственных, логических, организационных решений, решений по схемам взаимодействия работников и т.п.); – организации своего рабочего места с применением метода5С; – поиска источника скрытых потерь с помощью метода «5 почему»; – подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; – приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; – отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; – презентации блюд; – подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места; – поддержании в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; – проверки простого технологического оборудова-</p>	
--	--	--

	<p>ния, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства; – упаковки и складировании пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; – приготовлении хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; – процеживании, протиращии, замешивании, измельчении, формовки, фаршировании, начинки хлебобулочной продукции; – порционировании (комплектация), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса; – помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации; – приемки и оформлении платежей за хлебобулочную продукцию; – упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос.</p>	
--	---	--