

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ СРСК  
А.Д. Шаповалов



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ**  
**РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ 16675 ПОВАР 12901 КОНДИТЕР»**

*19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель

\_\_\_\_\_ О.Н. Вертелецкая

ОДОБРЕНА

кафедрой «Технология продукции общественного питания»

Протокол №11 от 14.06. 2020 г.

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ О.Н. Вертелецкая

СОГЛАСОВАНО

Методист

\_\_\_\_\_ М.С. Терещенко

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ С.В. Шаповаленко

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета №11 от 30.06.2020 г.

Программа ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» (далее ГБПОУ СРСК)

Разработчики:

Вертелецкая Ольга Николаевна, преподаватель

Согласовано с работодателем:

Петровский районный союз  
потребительских обществ  
председатель правления  
Н.В. Кузема

---

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	12
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	14
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	29
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	35

# **1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ 16675 Повар, 12901 Кондитер**

### **1.Область применения программы**

Примерная программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

#### **1.1.1 Приготовление блюд из овощей и грибов**

1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

#### **1.1.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

#### **1.1.3 Приготовление супов и соусов.**

3.1. Готовить бульоны и отвары.

3.2. Готовить простые супы.

3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

#### **1.1.4 Приготовление блюд из рыбы.**

4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

#### **1.1.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

#### **1.1.6 Приготовление холодных блюд и закусок.**

6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

6.2. Готовить и оформлять салаты.

6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

#### **1.1.7 Приготовление сладких блюд и напитков.**

7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

7.2. Готовить простые горячие напитки.

7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

#### **1.1.8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке в области **260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** по профессиям **16675 Повар, 12901 Кондитер.**

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

#### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

#### **1.3. Приготовление блюд из овощей и грибов**

**иметь практический опыт:**

-обработки, нарезки и приготовление блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

**знать:**

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

-характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

-технику обработки овощей, грибов, пряностей;

-способы минимизации отходов при нарезке и обработки овощей и грибов;

-температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

-правила хранения овощей и грибов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;

-правила их безопасного использования

#### **1.4 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

**иметь практический опыт:**

-подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**уметь:**

-проверять органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

-готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

-температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

#### **1.5. Приготовление супов и соусов.**

**иметь практический опыт:**

-приготовление основных супов и соусов.

**уметь:**

-проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям основным супам и соусам;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

-использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

-оценивать качество готовых блюд;

-охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

-правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

-температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

-правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

## **1.6. Приготовление блюд из рыбы.**

**иметь практический опыт:**

-обработки рыбного сырья

-приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

**уметь:**

-проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

-оценивать качество готовых блюд

**знать:**

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;



- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **1.7. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

#### **иметь практический опыт:**

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд

#### **знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **1.8. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.**

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требование к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **1.10. Приготовление сладких блюд и напитков**

**иметь практический опыт:**

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд

**знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- способы сервировки и варианты оформления;

- правила сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **1.11. Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий иметь практический опыт:**

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий

#### **знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **1.12. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 597 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 453 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 302 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 151 часов;

учебной практики – 72 часа

производственной практики – 72 часа



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК-1	1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК-2	2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК-3	3.1. Готовить бульоны и отвары. 3.2. Готовить простые супы. 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК-4	4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК-5	5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК-6	6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. 6.2. Готовить и оформлять салаты. 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК-7	7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. 7.2. Готовить простые горячие напитки. 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК-8	8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования 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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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 7.1 – 7.8	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	453	302	216		151		72	72
	МДК 07.01. Технологические процессы при приготовлении кулинарных блюд	234	156	108		78			
	МДК 07.02. Технологические процессы при приготовлении кондитерских изделий	219	146	108		73			
	Учебная практика							72	
	Производственная								72

	<b>практика</b>								
--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 07.</b> <b>Выполнение работ по профессии рабочих:</b> <b>16675 Повар,</b> <b>125901 Кондитер.</b>		<b>302</b>	
<b>МДК 07.01.</b> <b>Технологические процессы при приготовлении кулинарных блюд</b>		<b>156</b>	
<b>Тема 1.1. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Товароведная характеристика овощей, виды овощей и грибов. Требование к качеству различных видов овощей и грибов. Техника обработки овощей, грибов, пряностей. Виды и характеристика форм нарезки овощей и грибов. Способы минимизации отходов при нарезке и обработки овощей и грибов	2	2
	2. Правила проведения бракеража, требование к качеству простых блюд из гарниров из овощей и грибов. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи.	2	2
	<b>Лабораторные работы <i>(не предусмотрено)</i></b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	

	1.	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление блюд из отварных, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных овощей». Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов и блюд из овощей и грибов. Правила безопасного пользования инструментами, инвентарём при приготовлении блюд из овощей и грибов.	6	
<b>Тема 1.2. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика и требование к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	2	2
	2.	Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Сроки реализации и требование к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража готовой продукции. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи	2	2
	3.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	2
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
	1.	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий». Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов и блюд из круп. Правила безопасного пользования инструментами, инвентарём при приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	6	
2.	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление блюд из яиц, творога, приготовление густого и жидкого теста и блюд из него». Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов и блюд.	6		

		Правила безопасного пользования инструментами, инвентарём при приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
<b>Тема 1.3. Технология приготовления супов и соусов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Классификация, пищевая ценность, требование к качеству основных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним при приготовлении супов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила варки бульонов, приготовление пассеровок.	2	2
	2.	Технология приготовления супов заправочных, супов картофельных, холодных, молочных и сладких. Правила проведения бракеража, Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи основных супов. Правила хранения.	2	2
	3.	Классификация, пищевая ценность, требование к качеству соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов при приготовлении соусов.	2	2
	4.	Технология приготовления соусов на мясном и рыбном бульоне. Правила проведения бракеража, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых соусов.	2	2
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		<b>24</b>	
	1.	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление щей, борщей и рассольников». Расчет массы сырья для приготовления супов. Правила безопасного пользования оборудованием, инструментами, инвентарём при приготовлении основных супов.	6	
	2.	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление супов картофельных и супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, супов молочных, холодных, сладких». Расчет массы сырья для	6	

		приготовления супов. Правила безопасного пользования оборудованием, инструментами, инвентарём при приготовлении супов.		
	4.	Приготовление соусов по индивидуальным заданиям по теме: «Соусы красные и белые на мясном бульоне». Расчет массы сырья для приготовления основных соусов. Правила безопасного пользования оборудованием, инструментами, инвентарём при приготовлении основных соусов.	6	
	5.	Приготовление соусов по индивидуальным заданиям по теме: «Соусы белые на рыбном бульоне». Расчет массы сырья для приготовления основных соусов. Правила безопасного пользования оборудованием, инструментами, инвентарём при приготовлении основных соусов.	6	
<b>Тема 1.4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Классификация, пищевая ценность, требование к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сырья и полуфабрикатов из рыбы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов, и готовых блюд из рыбы.	2	2
	2.	Технология приготовления блюд из рыбы отварной и припущенной. Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи блюд из рыбы. Правила хранения готовых блюд из рыбы.	2	2
	3.	Технология приготовления блюд из рыбы жаренной, запеченной. Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи блюд из рыбы. Правила хранения готовых блюд из рыбы.	2	2
	6.	Виды технологического оборудования и	2	2

		производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из рыбы.		
	<b>Лабораторные работы</b> <i>(не предусмотрено)</i>		-	
	<b>Практические занятия</b>		<b>24</b>	
	1.	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Расчет массы сырья для приготовления блюд из рыбы. Правила безопасного пользования оборудованием инструментами, инвентарём при приготовлении блюд из рыбы.	6	
	2.	Приготовление блюд из жареной рыбы. Расчет массы сырья для приготовления блюд из рыбы. Правила безопасного пользования оборудованием инструментами, инвентарём при приготовлении блюд из рыбы.	6	
	3.	Приготовление блюд из запеченной, тушеной рыбы. Расчет массы сырья для приготовления блюд из рыбы. Правила безопасного пользования оборудованием инструментами, инвентарём при приготовлении блюд из рыбы.	6	
	5.	Приготовление блюд из котлетной, кнельной массы рыбы. Расчет массы сырья для приготовления блюд из рыбы. Правила безопасного пользования оборудованием инструментами, инвентарём при приготовлении блюд из рыбы.	6	
<b>Тема 1.5. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	1.	Классификация, пищевая ценность, требование к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним при приготовлении блюд из мяса, субпродуктов и домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Приготовление полуфабрикатов.	2	2
	2.	Приготовление блюд из мяса отварного и припущенного.	2	2

		Правила проведения бракеража, правила хранения, требование к качеству готовых блюд. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.		
	3.	Приготовление блюд из мяса жаренного, тушеного и запеченного. Правила проведения бракеража, правила хранения, требование к качеству готовых блюд. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	2	2
	4.	Приготовление блюд из домашней птицы в отварном и припущенном виде. Правила проведения бракеража, правила хранения, требование к качеству готовых блюд. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	2	2
	5.	Приготовление блюд из домашней птицы в жаренном, тушеном и запеченном виде. Правила проведения бракеража, правила хранения, требование к качеству готовых блюд. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	2	2
	8.	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b> ( <i>не предусмотрено</i> )		-	
	<b>Практические занятия</b>		<b>24</b>	
	1.	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление горячих блюд из отварного и припущенного мяса». Расчет массы сырья для приготовления блюд из мяса. Правила безопасного пользования оборудованием инструментами, инвентарём при приготовлении блюд из мяса, птицы.	6	
	2.	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление горячих блюд из мяса, жаренного и тушеного крупным, порционным и мелким куском». Расчет массы сырья для приготовления блюд из мяса.	6	

		Правила безопасного пользования оборудованием инструментами, инвентарём при приготовлении блюд из мяса, птицы.		
	4.	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление горячих блюд из мяса запечённого и блюд из рубленой массы мяса ». Расчет массы сырья для приготовления блюд из мяса. Правила безопасного пользования оборудованием инструментами, инвентарём при приготовлении блюд из мяса, птицы.	6	
	6.	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление горячих блюд из птицы, из субпродуктов мяса и птицы». Расчет массы сырья для приготовления блюд из птицы. Правила безопасного пользования оборудованием инструментами, инвентарём при приготовлении блюд из мяса, птицы.	6	
<b>Тема 1.6. Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Классификация, пищевая ценность, требование к качеству гастрономических продуктов используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных компонентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, салатов, закусок из овощей, грибов, яиц.	2	2
	3.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы. Правила проведения бракеража, требование к качеству холодных блюд и закусок. Температурный режим и правила охлаждения и хранения Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи холодных блюд и закусок.	2	2

	5.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b> ( <i>не предусмотрено</i> )		-	
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
	1.	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: « Приготовление бутербродов простых, ассорти, открытых, закрытых. Подача гастрономических товаров (порциями). Приготовление салатов из сырых и варёных овощей ». « Приготовление салатов с мясом, птицей, рыбой, винегретов, холодных закусок из яиц, овощей и грибов». Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд и закусок. Правила безопасного пользования оборудованием инструментами, инвентарём при приготовлении холодных блюд и закусок.	6	
	3.	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: « Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов». Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд и закусок. Правила безопасного пользования оборудованием инструментами, инвентарём при приготовлении холодных блюд и закусок.	6	
<b>Тема 1.7. Технология приготовления сладких блюд и напитков.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность сырья для приготовления сладких блюд и напитков. Требования к качеству сладких блюд и напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и приготовление сладких блюд и напитков.	2	2
	3.	Правила проведения бракеража, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков. Температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температура подачи.	2	2



	Требование к качеству сладких блюд и напитков. Способы сервировки, варианты оформления сладких блюд и напитков. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	<b>Лабораторные работы</b> ( <i>не предусмотрено</i> )	-	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Подача свежих плодов, ягод, приготовление компотов, приготовление киселей, приготовление желе, муссов. Приготовление горячих сладких блюд». Расчет массы сырья для приготовления сладких блюд. Правила безопасного пользования оборудованием инструментами, инвентарём при приготовлении сладких блюд.	6	
<b>МДК 07.02. Технологические процессы при приготовлении кондитерских изделий</b>		<b>146</b>	
<b>Тема 2.1. Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.</b>	<b>Содержание</b>	<b>38</b>	
	1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья, правила выбора сырья для приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	2	2
	2. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Приготовление фарша, начинок.	2	2
	3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Приготовление сиропов, кремов, помады.	2	2
	4. Приготовление дрожжевого теста опарным способом.	2	2

	5	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом.	2	2
	6	Приготовление мелкоштучных изделий из дрожжевого теста.	2	2
	7	Приготовление весовых изделий из дрожжевого теста.	2	2
	8	Приготовление дрожжевого жидкого теста.	2	2
	9	Приготовление бездрожжевого теста.	2	2
	10	Приготовление бездрожжевого густого теста.	2	2
	11	Приготовление гарниров из пресного теста.	2	2
	12	Приготовление мучных блюд .	2	2
	13	Приготовление песочного и слоенного теста.	2	2
	14	Приготовление изделий из песочного и слоенного теста	2	2
	15	Приготовление заварного и бисквитного теста.	2	2
	16	Приготовление изделий из заварного и бисквитного теста.	2	2
	17	Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	2	2
	18	Правила проведения бракеража, правила хранения, требование к качеству хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	2	2
	19	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	2
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		<b>108</b>	
	1	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Подготовка кондитерского сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий».	6	
	2	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление дрожжевого теста».	6	
	3	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление жареных пирожков с различными фаршами».	6	
	4	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме:	6	

		«Приготовление печеных пирожков с различными фаршами».		
	5	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление кулебяки и расстегаев».	6	
	6	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление булочек и пончиков».	6	
	7	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление пирогов открытых, полуоткрытых и закрытых».	6	
	8	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление жидкого и густого без дрожжевого теста».	6	
	9	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление чебуреков».	6	
	10	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление лапши домашней и клецек».	6	
	11	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление вареников с различными начинками».	6	
	12	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовлениепельменей».	6	
	13	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление кексов».	6	
	14	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление сдобного пресного теста».	6	
	15	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление сочной с творогом».	6	
	16	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление печенья «Квадратики»	6	
	17	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление печенья «Круглое с орехами»	6	
	18	Работа студентов по индивидуальным заданиям по теме: «Приготовление яблок в слойке».	6	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 07</b>			<b>151</b>	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической				

литературы.

**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**

1. Работа с нормативно-технической документацией по используемым полуфабрикатам, сырью.
2. Работа с СанПиНом .
3. Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации продукции» по индивидуальным заданиям.
4. Заполнить таблицу «Виды обработки» (образец прилагается)
5. Начертить схемы приготовления блюд и изделия по индивидуальным заданиям.
6. Заполнить таблицы «Виды пряностей и приправ, используемых при приготовлении блюд» по индивидуальным заданиям.
7. Составить инструкции по безопасной эксплуатации используемого оборудования (по индивидуальным заданиям)
8. Организовать рабочие места в определенных цехах (согласно заданиям) и подобрать для них необходимое оборудование.
9. Решить кроссворды (по индивидуальным заданиям).
10. Составить технологические карты на блюда и произвести расчет сырья на требуемое количество порций (по индивидуальным заданиям)
11. Подготовить рефераты (по индивидуальным заданиям)
12. Заполнить таблицы «Организация рабочих мест в цехе по приготовлению...» (по индивидуальным заданиям)
13. Подготовить рекомендации по подбору: соусов, гарниров к блюдам из рыбы и оформить их в виде таблицы.
14. Подготовить рекомендации по подбору: соусов, гарниров к блюдам из мяса и оформить их в виде таблицы.
15. Подготовить рекомендации по подбору соусов, гарниров к блюдам из птицы и оформить их в виде таблицы.
16. Заполнить таблицы «Неисправности и причины их возникновения при эксплуатации оборудования» (по индивидуальным заданиям)
17. Решить задачи с использованием «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (по индивидуальным заданиям).
18. Произвести расчёты пищевой ценности сложной холодной, горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).
19. Подготовить материал для проведения презентации «Современные направления в приготовлении блюд из овощей и грибов».

<p>20. Выяснить особенности подбора холодных блюд и закусок, горячих блюд при составлении меню суточного рациона для работников различных групп интенсивности труда по индивидуальным заданиям.</p> <p>21. Произвести расчёт минеральных веществ и витаминов при составлении меню суточного рациона для работников различных групп интенсивности труда по индивидуальным заданиям.</p>		
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ для рабочей профессии 16675 Повар</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд, из жареных овощей и грибов.</li> <li>2. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд, из запеченных овощей и грибов.</li> <li>3. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.</li> <li>4. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из яиц, творога.</li> <li>5. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления мучных блюд.</li> <li>6. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления заправочных супов.</li> <li>7. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления супов холодных, молочных, сладких.</li> <li>8. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления соусов на мясном и рыбном бульонах.</li> <li>9. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном, жареном виде.</li> <li>10. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из рыбы в тушеном и запечённом виде.</li> <li>11. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из рубленой массы рыбы.</li> <li>12. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из мяса в отварном, припущенном и жареном виде.</li> <li>13. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из мяса в тушеном виде.</li> <li>14. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов,</li> </ol>	<p><b>144</b></p>	

<p>инвентаря для приготовления блюд из запечённого и рубленого мяса.</p> <p>15. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из домашней птицы в отварном, припущенном, жаренном целиком виде.</p> <p>16. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из рубленой птицы и субпродуктов мяса и птицы.</p> <p>17. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и оформления холодных блюд и закусок (бутербродов, гастрономических продуктов (порциями), салатов из сырых и варёных овощей, салатов с мясом, рыбой, птицей, закусок из яиц, холодных блюд из овощей и грибов).</p> <p>18. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>19. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря и приготовление сладких блюд.</p> <p>20. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря и приготовление напитков.</p> <p><b>Виды работ для рабочей профессии 12901 Кондитер.</b></p> <p>21. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления сдобных хлебобулочных и изделий из дрожжевого теста.</p> <p>22. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него.</p> <p>23. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении пирожных. Способы отделки и варианты оформления пирожных.</p> <p>24. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении тортов. Способы отделки и варианты оформления тортов.</p>		
<b>Примерная тематика курсовых работ (проектов) (не предусмотрено)</b>	-	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) (не предусмотрено)</b>	-	
<b>Производственная практика (по профилю специальности) (не предусмотрено)</b>	-	
<b>Всего</b>	<b>600</b>	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>12</b>	

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Технологии продукции общественного питания», лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена», «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех».

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

###### ***«Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»***

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- схемы машин;
- машины в разрезе, детали, узлы;
- каталоги технологического оборудования предприятий общественного питания и торговли;
- учебная литература.
- тестовые задания по всем разделам программы;
- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал;

##### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

###### ***«Технологии продукции общественного питания»***

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект инструментов, муляжей;
- комплект сборников рецептов, бланков технологической документации;
- наглядные пособия, схемы, макеты, натуральные образцы продуктов;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- учебная литература;
- тестовые задания по всем разделам программы;

- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

##### ***«Микробиология, санитария и гигиена»***

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект оборудования, микроскопов, посуды;
- комплект таблиц, схем, натуральных образцов;

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

#### **Оборудование цеха и рабочих мест цеха:**

##### ***«Учебный кулинарный цех»***

- оборудованы рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- учебно-методическая документация;
- электрические плиты,



- шкафы,
- сковороды,
- взбивальные машины,
- фритюрница,
- водонагреватель,
- холодильник,
- морозильник,
- производственные столы,
- весы,
- стеллажи;
- набор инструментов и инвентаря,
- набор посуды кухонной и столовой;
- комплект муляжей полуфабрикатов,
- комплект плакатов, схем,
- сборники рецептур;
- бланки технологической документации,
- инструкционно-технологические карты.

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

#### **Оборудование цеха и рабочих мест цеха:**

##### ***«Учебный кондитерский цех»***

- оборудованы рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для мастера;
- учебно-методическая документация,
- электрические плиты,
- жарочные шкафы,
- электрические сковороды,
- взбивальные машины,
- фритюрница,
- тестомесильная машина,
- тестораскатывающая машина,

- машина для просеивания муки,
- водонагреватель,
- холодильник,
- морозильник,
- производственные столы с металлическим, деревянным, мраморным покрытием,
- весы настольные и настольные,
- стеллажи передвижные,
- набор инструментов и инвентаря,
- набор посуды кухонной и столовой,
- набор форм для тортов, тарталеток, корзиночек, вырубных полуфабрикатов,
- комплект муляжей полуфабрикатов,
- комплект плакатов, схем,
- сборники рецептов,
- бланки технологической документации,
- инструкционно-технологические карты.

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Бутейкис Н. Технология приготовления блюд мучных, кондитерских изделий: учебник для начального профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 <http://www.biznesbooks.com/2010-01-07-17-48-46/1634-kazanceva-ns-tovarovedenie-prodovolstvennh-tovarov>

2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М. Академия, 2014

**Дополнительные источники:**

1. Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник.-М.: ИЦ «Академия», 2014  
([http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe\\_oborudovanie\\_predpriyatij\\_obshestvennogo\\_pitanija.pdf](http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatij_obshestvennogo_pitanija.pdf))
2. Казанцева Н. Товароведение продовольственных товаров. - М.: ИЦ «Академия» 2014  
([http://www.xliby.ru/kulinarija/professija\\_povar\\_uchebnoe\\_posobie/p3.php#metkadoc29](http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/p3.php#metkadoc29))
3. Товароведение и экспертиза плодов и овощей. 2014 Дашков и К - <http://www.twirpx.com/file/1347083/>
4. Видеоатериал по отдельным темам программы
5. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М. Мар-Т, 2015
6. Кучер П.С. Организация производства и управление предприятием общественного питания. М. Экономика, 2014.
7. Ловачева Н.Г. Стандартизация и контроль качества продукции. М. Экономика, 2015.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевой промышленности. М. ПрофОбрИздат, 2014
9. Матюхина З.П. Товароведение продовольственных товаров. М. Мастерство, 2014
10. Н.А.Анфимова Кулинария. М. Академия, 2015.
11. Н.И. Ковалев. Технология приготовления пищи. М. Деловая культура, 2014.
12. Н.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. Академия, 2014
13. Научно-технические журналы
14. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. М. академия, 2014
15. Общепит: от киоска до ресторана. Правила и нормативы. М. Бюро печати, 2015
16. Организация общественного питания. Справочник. М. Экономика, 2014
17. П.Коева А.Н. Охрана труда работников общественного питания. Ростов на Дону. Феникс, 2014
18. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М. академия, 2014
19. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. М. академия, 2014
20. Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры. М. Арт-Пресс, 2015
21. Похлебкин В.В. Поваренное искусство. М. Арт-Пресс, 2014

22. Сборник рецептов для предприятий общественного питания под редакцией Ершова А.Н. М. Экономика, 2014
23. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. М. Академия, 2014
24. Справочник работника общественного питания. М. Экономика, 2014
25. Справочник технолога общественного питания. М. Экономика, 2014
26. Труханович Л.В., Щур Д.Л. Рестораны, закусочные, бары, кафе. Должностные и производственные инструкции. М. Фин-Пресс, 2015
27. Фомин В.Н. Сертификация продукции: принципы и их реализация. М. Экономика 2014.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.twirpx.com/files/>,
2. <http://flysat.com/>,
3. <http://www.klyaksa.net/>,
4. <http://stavschool.ru/>,
5. <http://citforum.ru/>.

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

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды в учебном заведении.

Дисциплины, предшествующие освоению данного модуля:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

Физиология питания;

Организация хранения и контроль запасов и сырья;

Учебная практика проводится рассредоточено.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе образовательного учреждения.

Обязательным условием допуска к учебной практике по специальности «Технология продукции общественного питания» в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессиям рабочих» является освоение модулей «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», «Организация работы структурного подразделения» для получения первичных профессиональных навыков.

По итогам учебной практики проводится сдача зачёта с выполнением практического задания за счёт часов, отведённых на учебную практику по каждой теме раздела.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля «Выполнение работ по профессиям: 16675 «Повар», 12901 «Кондитер».

Мастера производственного обучения должны иметь 4-6 квалификационный разряд по профессии, на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, учебной и производственной практик, а также при выполнении обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК-1 Приготовление блюд из овощей и грибов	-Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. -Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Оценка приготовленных основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов
ПК-2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц, творога, мучные блюда из теста с фаршем.	Защита презентации.
ПК-3. Приготовление супов с соусов.	. Готовить бульоны, отвары, простые супы на них. Готовить отдельные компоненты для	Оценка приготовленных бульонов, отваров, простых супов.

	соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.	Защита выполненных индивидуальных заданий.
ПК-4. Приготовление блюд из рыбы	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов и простых блюд из неё. Оформлять готовую продукцию.	Оценка и защита индивидуальных заданий.
ПК-5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	. Производить обработку мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Оформлять готовую продукцию.	Оценка приготовленных полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК-6. Приготовление холодных блюд и закусок	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные закуски и блюда. Оформлять готовую продукцию	Экспертная оценка выполненных работ.
ПК-7. Приготовление сладких блюд и напитков.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие и холодные напитки.	Оценка выполненных индивидуальных заданий.
ПК-8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия, хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. Готовить и оформлять отечественные классические торты, пирожные, фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.	Защита презентаций.

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Демонстрация интереса к будущей профессии	Защита презентаций выбранной специальности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые	- Выбор и применение методов и способов решения в области	Защита выполненных практических занятий.

методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	выполнения работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер Оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-Безошибочность решения стандартных и нестандартных ситуаций и профессиональных задач в области выполнения работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер;	Оценка творческой деятельности обучающихся.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Быстрый и точный поиск необходимой информации - Использование различных источников, включая электронные.	Рейтинговый контроль использования информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- применение ПК в техническом нормировании составлении графиков и проектировании предприятий общественного питания - использование современных методик	Защита профессиональных задач с использованием презентации.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Тестирование