

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ  
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ  
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,  
ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР,  
ПЕКАРЬ)**

Рассмотрено на заседании

ЦМК \_\_\_\_\_ дисциплин

Протокол № 5 от 13.01.2022 г.

Председатель: \_\_\_\_\_ /Н.И.Лушева/

«Утверждаю»  
заместитель директора по УР  
ГБПОУ «КБТТК»

\_\_\_\_\_/О.В.Буздова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

2. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).

3. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914 н. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж».

**Разработчик:** Кудаева Л.Ж. – преподаватель ГБПОУ «КБТТК».

Сидорова В.М. – преподаватель ГБПОУ «КБТТК».

Рабочая программа соответствует требованиям к содержанию, структуре, оформлению.

Программа одобрена на заседании методического совета колледжа и рекомендована к использованию в учебном процессе.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>10</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>22</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ ПОВАР

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее-ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм

Рабочая программа профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль входит в профессиональный цикл ППССЗ.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля: (ВПД) Выполнение работ по профессиям Повар, кондитер. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и к ним;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним , и соответствие их технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных

изделий, яиц, творога, теста;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- оценивать качество готовых изделий;

**Знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
- виды рыб и требования к качеству для приготовления блюд;
- основные характеристики и пищевая ценность блюд;
- требования к качеству блюд и хлебобулочных мучных изделий;
- требования к безопасности хранения блюд и хлебобулочных изделий;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд.

#### **1.4. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК	
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
1.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
1.	Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
1.	Приготовление блюд из рыбы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
1.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
1.	Приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
1.	Приготовление сладких блюд и напитков.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать

	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

На основании Протокола № 5 от 17.01.2022 г. заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

ЛР 21. Принимающий цели и экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение

ЛР 22. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; управляющий собственным профессиональным развитием; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

ЛР 23. Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению

ЛР 24. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя как результативный и привлекательный участник трудовых отношений

#### **1.5. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Объем образовательной нагрузки 474 часа, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 44 часа.

Всего занятий 430 часов:

Теоретического обучения 78 часов;

Лабораторные занятия 76 часов;

Практические занятия 20 часов;

Практика 252 часа;

учебная практика 108 часов;

производственная практика 144 часа;

Промежуточная аттестация:

Консультации 6 часов;

Экзамен 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся		Самостоятельная работа обучающихся, часов	Учебная, часов	Производственная, часов )
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК07.01							
ПК 1	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	16	6	6	4		-
ПК 2.	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	20	8	8	4		-
ПК 3.	Раздел 3. Приготовление супов и соусов	18	8	6	4		
ПК 4.	Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	24	12	8	4		
ПК 5.	Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	30	12	12	6		
ПК 6.	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	12	6	4	2		
ПК 7.	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	12	6	4	2	36	72
		132	58	48	26		
МДК 07.02.							
ПК 8.	Раздел 8. Приготовление и оформление простых хлебулочных изделий и хлеба.	90	24	48	18	36	36



## 2.2. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	474
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	222
в том числе:	
практические занятия	20
Лабораторные работы	76
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	44
в том числе:	
составление таблиц, схем	
подготовка сообщений, докладов	
работа со стандартами и таблицей взаимозаменяемости продуктов, решение задач	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	2курс		Всего часов
	3семестр	4семестр	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка(всего)</b>			
В том числе:			
практические занятия	64	158	222
<b>Самостоятельная работа</b>	26	18	44
Итоговая аттестация в форме			Демонстрационный экзамен

**2.4. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь).**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Методическая характеристика учебного занятия	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел модуля 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.</b>				<b>16</b>	
<b>МДК. 07.01. Выполнения работ по профессии повар</b>					
Тема 1.1. Ассортимент и пищевая ценность овощей и грибов. Обработка сырья и использование овощей и грибов.	1-2	<b>Содержание</b> Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения использования в кулинарии. Обработка различными методами и использование овощей и грибов.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	3-4	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблицы Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, применяемые в ресторанном бизнесе.		2	
Тема 1.2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных овощей.	5-6	<b>Содержание</b>	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации.			
Тема 1.3. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жаренных, тушеных, фаршированных, запеченных овощей.	7-8	<b>Содержание</b>	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жаренных, тушеных, фаршированных, запеченных овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации.			
	9-10	<b>Практическая работа 1</b> Определение массы отходов при механической обработке. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от вида овощей, грибов.	Урок формирования практических умений	2	
11-12 13-14	<b>Лабораторная работа 1</b> Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных, запеченных и тушеных овощей. Органолептическое определение качества готовых блюд. Оформление и отпуск.	Урок комплексного применения знаний, умений и навыков.	4		

	15-16	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблиц: Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации»		2	
<b>Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.</b>					
Тема 2.1. Ассортимент и пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий, муки.	17-18	<b>Содержание</b>	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	20 2	2
		Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд.			
Тема 2.2. Ассортимент и пищевая ценность молочных и жировых продуктов, яиц и творога.	19-20	<b>Содержание</b>	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству молочных и жировых продуктов, яиц и творога. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд.			
Тема 2.3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	21-22	<b>Содержание</b>	Закрепление и совершенствование знаний и умений. выполнение практического задания	2	2
		Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.			
	23-24	<b>Практическая работа 2</b> Расчет необходимого сырья, приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	Урок формирование практических умений	2	
	25-26	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление алгоритма приготовления блюд, работа со сборником рецептов составление технологических карт.		2	
27-28 29-30		<b>Лабораторная работа 2</b>	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	
		Приготовление и оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача. сроки хранения и реализации.			
Тема 2.4. Приготовление, оформления и отпуск блюд и гарниров яиц и творога	31-32	<b>Содержание</b>	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров яиц и творога. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.			

	33-34	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление алгоритма приготовления блюд, работа со сборником рецептов составление технологических карт.		2	
	35-36	<b>Лабораторная работа 3</b> Приготовление и оформление и отпуск блюд и гарниров из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача. сроки хранения и реализации.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно- демонстрационный	2	
<b>Раздел 3. Приготовление супов и соусов</b>			Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	<b>2</b>	<b>2</b>
Тема 3.1. Классификация, пищевая ценность супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов	37-38	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов.			
Тема 3.2. Приготовление, оформления и правила подачи заправочных супов, картофельных супов, супов с макаронными изделиями.	39-40	<b>Содержание</b> Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	41-42	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Исследовательская деятельность. Составить конспект по супам региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей супочных в горшочке под тестом, гаспачо и др.		2	
Тема 3.3. Приготовление, оформления и правила подачи молочных холодных и сладких супов.	43-44	<b>Содержание</b> Температурный режим, правила приготовления молочных холодных и сладких супов. Способы сервировки варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режим хранения и реализации,	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	45-46	<b>Практическая работа 3</b> Расчет количества необходимого сырья, для приготовления супов. соусов	Урок формирование практических умений	2	
	47-48	<b>Лабораторная работа 4</b>	Закрепление и	4	

	49-50	Приготовление заправочных супов борщей, щей, рассольник, солянок суп лапша, суп картофельный с фрикадельками. Оформление и отпуск. Приготовлением супов, молочный с макаронными изделия, суп с сухофруктами, окрошка овощная.	совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный		
Тема 3.4. Классификация, пищевая ценность соусов. Приготовление основных соусов и их производных.	51-52	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	53-54	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление алгоритма по приготовлению и отпуску соусов.		2	
<b>Раздел 4.Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы</b>				24	
Тема 4.1. Классификация, пищевая ценность рыбы, рыбного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	55-56	<b>Содержание</b> Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		57-58		<b>Содержание</b> Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом ихрящевым скелетом, способы разделки.	2
Тема 4.2. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом и хрящевым скелетом, способы разделки.	59-60	<b>Практическая работа 4</b> Решение ситуативных задач. Расчет количества необходимого сырья, определение количества порций готовых блюд.	Урок формирование практических умений	2	
	61-62	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд, разработка технологических карт для лабораторных работ.		2	
	63-64	<b>Лабораторная работа 5</b> Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Приготовление блюд из отварной, припущенной, жаренной, с использованием различных технологий. Органолептическая оценка	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-	2	

		качества готовых блюд из рыбы	демонстрационный		
Тема 4.3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жаренной рыбы.	65-66	Содержание	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Классификация готовых блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования и требования к качеству готовых блюд из рыбы.			
Тема 4.4. Приготовление, оформление и отпуска блюд запеченной рыбы	67-68	Содержание	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Приготовление, оформление и отпуска блюд запеченной рыбы Правила проведения бракеража, правила хранения и требования и требования к качеству готовых блюд из рыбы.			
Тема 4.5. Приготовление, оформление и отпуск блюд тушеной рыбы.	69-70	Содержание	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Приготовление, оформление и отпуск блюд тушеной рыбы. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования и к качеству блюд из рыбы. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске.			
Тема 4.6. Характеристика и пищевая ценность нерыбного сырья. Обработка нерыбного сырья.	71-72	Содержание	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	
		Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Последовательность и правила обработки и подготовки.			
	73-74	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд, разработка технологических карт для лабораторных работ.		2	
	75-76 77-78	<b>Лабораторная работа 6</b> Обработка рыбного сырья. Приготовление блюд из запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно- демонстрационный	4	
<b>Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>					
Тема 5.1. Классификация, пищевая ценность, обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	79-80	Содержание	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Классификация, пищевая ценность, строения тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.			
Тема 5.2. Механическая кулинарная обработка мяса	81-82	Содержание	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.			

	83-84	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Заполнение таблицы полуфабрикатов. требования к качеству сроки хранения, использования.		2	
Тема 5.4. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	85-86	<b>Содержание</b>	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Требования к качеству, сроки хранения. Выбор производственного инвентаря и оборудования правила безопасного использования.			
Тема 5.5. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенного, отварного мяса.	87-88	<b>Содержание</b>	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из припущенного, отварного мяса Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.			
	89-90	<b>Практическая работа 5</b> Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья Составление технологических карт.	Урок формирование практических умений	2	
	91-92 93-94	<b>Лабораторная работа 7</b> Приготовление блюд из мяса.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа.	4	
			Наглядно- демонстрационный		
Тема 5.6. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса.	95-96	<b>Содержание</b>	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией	2	2
		Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса. Органолептическая оценка			
Тема 5.7. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса.	97-98	<b>Содержание</b>	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.			
	99-100	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление технологических схем приготовления блюд из мяса		2	
	101-102	<b>Практическая работа 6</b> Расчет количества необходимого сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции. Составление технологических карт.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	

Тема 5.8. Классификация, пищевая ценность, Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовления полуфабрикатов и блюдов из мяса птицы.	103-104	<b>Содержание</b> Классификация, пищевая ценность, Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса птицы.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	105-106- 107-108	<b>Лабораторная работа 8</b> Приготовление блюд из домашней птицы	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	
	109-110	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из домашней птицы.		2	
<b>Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>					
Тема 6.1. Классификация, пищевая ценность, холодных блюд и закусок.	111-112	<b>Содержание</b>	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	12 2	2
		Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов используемые для приготовления холодных блюд и закусок. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.			



Тема 6.2. Ассортимент холодных блюд и закусок Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	113-114	Содержание	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов.			
Тема 6.3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	115-116	Содержание	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и сервировки. Отпуск, температура подачи. Технология приготовления салатных заправок. Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд.			
	117-118- 119-120	<b>Лабораторная работа 9</b> Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд, горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	
	121-122	<b>Самостоятельная работа</b> Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд. Разработка технологических карт для лабораторных работ. «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации».		2	
<b>Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков</b>				12	
Тема 7.1. Ассортимент, классификация, пищевая ценность, сладких блюд, (десертных) и горячих сладких блюд.	123-124	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с элементами самостоятельной работы.	2	2
		Ассортимент классификация сладких блюд, (десертных) и горячих сладких блюд. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск.			

		Требования к качеству, условия и сроки хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.			
Тема 7.2. Приготовление горячих напитков	125-126	<b>Содержание</b> Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад) Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
Тема 7.3. Приготовление холодных напитков	127-128	<b>Содержание</b> Значения холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков. Требования к качеству, режим хранения и реализации напитков.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	129-130	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд и напитков. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Разработка технологических карт для лабораторных работ.		2	
	131-132	<b>Лабораторная работа 10</b> Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд, горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	2	2
		<b>Всего</b>		132	
<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>Методическая характеристика учебного занятия</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>Раздел 8 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.</b>				<b>54</b>	
<b>МДК. 07.02 Выполнение работ по профессии кондитер</b>					
Тема 8.1.	1-2	<b>Содержание</b>	Усвоение новых знаний	<b>30</b>	2

Классификация, ассортимент, характеристика сырья химический состав хлеба различных сортов, и хлебобулочных изделий.		Классификация, характеристика сырья, для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий требования СанПиН. Ассортимент, пищевая ценность и химический состав сырья хлеба различных сортов, и хлебобулочных изделий.	лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	
Тема 8.2. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способам.	3-4	<b>Содержание</b> Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с ускоренным и замедленным процессом брожения. Условия хранения и реализации, требования к качеству выпускаемой дрожжевой продукции.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	5-6	<b>Практическая работа № 1</b> Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого теста для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	Урок формирование практических умений	2	
	7-8-9-10-11-12-13-14	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовления хлеба из дрожжевого теста, Хлеба формового; Любительский, Российский массой 09-1кг., Хлеб подовый; Ромашка, Ситный с изюмом.	Закрепление и совершенствование знаний и умений, выполнение практического задания	8	
	15-16	<b>Содержание</b> Технология приготовления хлебобулочных изделий; батонов, калачей, условия хранения и реализации, требования к качеству. Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	
	17-18	<b>Практическая работа № 2</b> Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.	Урок формирование практических умений	2	
Тема 8.3. Технология приготовления хлебобулочных изделий; батонов, калачей, условия хранения и реализации, требования к качеству.	19-20-21-22-23-24-25-26	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовления хлебобулочных изделий батонов (подмосковный, французский), калач хлебный. Национальный хлеб (раздан, матнакаш, пури)	Закрепление и совершенствование знаний и умений, выполнение практического задания	8	
	27-28	<b>Содержание</b> Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
Тема 8.4. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него.	29-30-31-32-33-34-35-36	<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. Ватрушка «Венгерская» с различными начинками. Кроассаны, булочки.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	8	2

		<b>Самостоятельная работа № 1</b> Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, Ассортимент хлебобулочных изделий, выпускаемый на предприятиях нашего города, национальные виды хлеба и хлебобулочный изделий		2	
		<b>Самостоятельная работа №2</b> Сообщения по теме; «Историческая справка о дрожжевом тесте», «Виды дрожжевого теста, и изделия из него» ,с использованием сети интернет		2	
Тема 8.5. Технология приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого, заварного теста полуфабриката и изделий из него	37-38	<b>Содержание</b> Технология приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого, заварного теста и изделий из них. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	39-40	<b>Практическая работа №3</b> Расчет сырья для приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого теста	Урок формирование практических умений	2	2
Тема 8.6. Технология приготовления песочного воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него	41-42	<b>Содержание</b> Технология приготовления песочного воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда..	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	43-44-45-46-47-48-49-50	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление изделий из бисквитного, песочного, заварного, рубленого, пресного слоеного, воздушного теста. Пирог бисквитный, столбики соленные, гата, полоска песочная, кольцо заварное, уголкирубленные, ушки, макарены, птифуры.	Закрепление и совершенствование знаний и умений, выполнение практического задания	8	
		<b>Самостоятельная работа №3</b> Доклад; « Виды изделий из различных видов теста на прилавках нашего города»		2	
		<b>Самостоятельная работа №4</b> Кроссворды по теме « Сладость в радость, и не только» « Вред или польза»		2	
		<b>Содержание</b> Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
Тема 8.7. Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способом, оформление пряников, батончиков, коврижек	51-52				

	53-54-55-56-57-58	<b>Лабораторная работа № 5</b> Приготовление пряничного теста сырцовым способом Формовка пряника по эскизам обучающихся.	Закрепление и совершенствование знаний и умений, выполнение практического задания	6	
		<b>Самостоятельная работа № 5</b> Разработать эскиз авторского пряника на тему « Мой любимый город»		2	
<b>Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</b>				<b>36</b>	
<b>МДК. 07.02 Выполнение работ по профессии кондитер</b>				<b>10</b>	
		<b>Содержание</b>			
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов.	59-60	Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества. Технология приготовления сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	61-62-63-64-65-66	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропы, глазурь, помадка, основная, сахарная, молочная, шоколадная. Сливочная карамель, мастика молочная, сахарная.	Закрепление и совершенствование знаний и умений, выполнение практического задания	6	
		<b>Самостоятельная работа № 6.</b> Сообщение на тему « Украшения на кондитерские изделия из различного сырья»		2	
		<b>Самостоятельная работа № 7.</b> Разработать эскиз украшения из шоколада с использованием карамели.		2	
Тема 2.2 . Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.	67-68	<b>Содержание</b>	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Классификация и ассортимент тортов и пирожных. Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.			
<b>Тема 2.3.</b> Технология приготовления и оформление бисквитных песочных тортов	69-70	<b>Содержание</b>	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Технология приготовления и оформление бисквитных песочных тортов.			
Тема 2.4. Технология	71-72	<b>Содержание</b>	Усвоение новых знаний	2	2

приготовление и оформление слоеных, воздушных, воздушно-ореховых, фруктовых и легких обезжиренных тортов.		Технология приготовления и оформление слоеных, воздушных, воздушно-ореховых, фруктовых и легких обезжиренных тортов.	лекция с демонстрацией наглядных пособий		
Тема 2.5. Технология приготовления и оформления фруктовых, легких обезжиренных и комбинированных тортов	73-74	<b>Содержание</b> Технология приготовления и оформления фруктовых, легких обезжиренных и комбинированных тортов.	Усвоение новых знаний лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	75-76	<b>Практическая работа № 5</b> Расчет сырья для приготовления бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых, воздушных пирожных. По заданному количеству.	Урок формирование практических умений	2	
	77-78-79-80-81-82	<b>Лабораторная работа №7</b> Приготовление бисквитно-кремовых, заварное: «Шу», эклер, слоенное «Трубочка», наполеон, безе, песочное «корзиночка».	Закрепление и совершенствование знаний и умений, выполнение практического задания	6	
	83-84-85-86-87-88-89-90	<b>Лабораторная работа №8</b> Приготовление бисквитно-кремовых тортов «Березка», «Подарочный», «Прага», «Шоколадный», «Трюфельный», «Пьяная вишня», Слоеных «Наполеон», «Рубленный», воздушные «Ярославна», комбинированные, фигурные.	Закрепление и совершенствование знаний и умений, выполнение практического задания	8	
		<b>Самостоятельная работа №8</b> Подготовка презентаций и сообщений по теме: «Приготовление тортов и пирожных с различными кремами, с авторским оформлением».		2	
		<b>Самостоятельная работа №9</b> Сообщение по теме: «Кондитерское изделие как десерт».		2	

<p><b>Учебная практика по ПМ.07</b> Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol>	108	
--	-----	--

<b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 07</b> Виды работ:			144	
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.				
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).				
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.				
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.				
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции				
		Всего	474	
		Экзамен	12	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места: доска учебная; рабочее место преподавателя; столы, стулья для обучающихся 25-30 обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

**Весоизмерительное оборудование:** весы настольные; электронные;

**Холодильное оборудование:** шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор;

**Механическое оборудование:** блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер; привод универсальный с взбивания;

**Тепловое оборудование:** плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь;

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:** овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

**Оборудование для мытья посуды:** машина посудомоечная;

**Вспомогательное оборудование:** стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:** функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со шупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

**Кухонная посуда:** набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники, суповые миски,

**Расходные материалы:** стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

**Посуда для презентации:** тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

**Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:** рабочие столы; -стол с мраморным покрытием; - весы настольные; цветные разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные;-лопатки; веселки; венчики; ложки; ножи экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сита; сито конусообразное; выемки формы, паллеты, скребки, трафареты, кисти, кондитерские мешки, насадки; подставки для тортов; набор для работы с марципаном; формы, трафареты для шоколада и конфет;

шаблоны для бисквита; полусферы; эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки; аэрограф с компрессором; термометры; спиртовка; бытовой фен; силиконовые штампы, силиконовые жгуты; горелка профессиональная; темпер для шоколада; пульверизатор для шоколадного велюра силиконовые коврики.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

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

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:** весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Профессиональные стандарты индустрии питания.
2. Анфимова Н.А. Кулинария, Москва, Изд.центр «Академия», 2016г
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Москва, Изд.центр «Академия», 2016г
4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2016 г.
5. Потапова Н.Н.Калькуляция и учет, Москва, Изд.центр «Академия», 2016г

#### **Нормативные документы:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01

- 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на
  8. продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
  9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
  10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07– Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2)
  11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
  12. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
  13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
  14. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г

**Дополнительные источники:**

**Периодические издания:**

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питаниеи общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школагастронома».
9. Журнал «Кулинарныйпрактикум».

**Профессиональные информационные системы:**

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

**Интернет ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

**3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессии входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной

программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной(самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана. Оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение..

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик : учебная, производственная(по профилю специальности), и преддипломная. Учебная , производственная(по профилю специальности) и преддипломная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках Профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках Профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в Учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5.ФГОС СПО по профессии. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.07 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому Профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшие за последние 5 лет. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа на менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами,

адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом и дифференцированным зачетом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема –передачи информации в доступных для них формах.

#### **3.4. 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 программой( имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК		

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК		