

СОГЛАСОВАНО:


(должность представителя работодателя)

(подпись) (рашифровка подписи)
« 27 » 2018 г.


УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ИО УТСО

 Е.И. Снеткова

« 29 » июня 2018 г.

Приказ № 162 от 29.06.2018 г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

2018 г.

Рассмотрена и одобрена
на заседании предметно-цикловой комиссии
общественного питания, профессии
«Повар, кондитер»
от « 13 » июня 2018 г.
Протокол № 10

Председатель ПЦК
Павлова В.П.

Рассмотрена и рекомендована
для внедрения в учебный процесс
на заседании учебно-методического совета
от « 20 » июня 2018 г.
Протокол № 7

Председатель УМС
Г.В. Рогожников

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Усольский техникум сферы обслуживания» (ГБПОУ ИО УТСО)

Разработчик:

Павлова Вера Петровна,
преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов по специальности «Технология продукция общественного питания» ГБПОУ ИО УТСО, ВКК
Гордиенко Татьяна Дмитриевна,
мастер производственного обучения и преподаватель общепрофессиональных дисциплин по профессии «Повар, кондитер» ГБПОУ ИО УТСО, I КК

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 № 33234). Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Внутренняя рецензия:

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» составлена на основе ФГОС СПО в соответствии с существующими требованиями и содержит следующие разделы: паспорт программы, результаты освоения, структура и содержание, условия реализации, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля. Все разделы программы направлены на формирование практического опыта, умений, знаний и в полной мере отвечают требованиям к результатам освоения профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания».

Представленная рабочая программа может быть представлена к согласованию с работодателем и при положительном экспертном заключении рекомендована к дальнейшему использованию в образовательном процессе.

Рецензент:

Заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ ИО УТСО
Г.В. Рогожников

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:	5
1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: ...	7
2. Результаты освоения профессионального модуля	8
3. Структура и содержание профессионального модуля	10
3.1. Тематический план профессионального модуля	10
3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю	11
4. Условия реализации программы профессионального модуля	24
4.1. Требования к материально-техническому обеспечению	24
4.2. Информационное обеспечение обучения	25
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	28
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	29
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	30

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД) –

Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 7.1.** Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей и грибов.
- ПК 7.2.** Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- ПК 7.3.** Организовывать и проводить приготовление супов и соусов.
- ПК 7.4.** Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы.
- ПК 7.5.** Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- ПК 7.6.** Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок.
- ПК 7.7.** Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков.
- ПК 7.8.** Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 7.9.** Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 7.10.** Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 7.11.** Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 7.12.** Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 7.13.** Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации профессионального обучения, дополнительного профессионального образования, а также программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Обучение проводится на базе основного общего образования и выше, опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента простой кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; супов, соусов, рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- приготовления кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления кулинарной продукции;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции;
- принимать решения по процессам приготовления кулинарной продукции;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции;
- выбирать различные способы и приёмы приготовления кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции;
- проверять органолептическим способом качество 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 кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции;
- технологию приготовления кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- температуру подачи кулинарной продукции;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовой кулинарной продукции;
- 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 606 час.,

в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 390 час.,
включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки – 260 час.;
 - самостоятельной работы обучающегося – 130 час.;
- учебной и производственной практики – 216 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности –

Выполнение работ по профессии 16675 Повар,

Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер,

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<i>Код</i>	<i>Наименование результаты обучения</i>
ПК 7.1.	Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.3.	Организовывать и проводить приготовление супов и соусов.
ПК 7.4.	Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы.
ПК 7.5.	Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6.	Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 7.7.	Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 7.9.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 7.10.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 7.11.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 7.12.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 7.13.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

<i>Код</i>	<i>Наименование результаты обучения</i>
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. 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 обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, час.	Производственная (по профилю специальности), час.
			Всего, час.	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, час.	в т.ч., курсовая работа (проект), час.	Всего, час.	в т.ч., курсовая работа (проект), час.		
1	2	3	4	5		6		7	8
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6 ПК 7.7	Раздел 1. Кулинарная обработка, нарезка, формовка традиционных видов продуктов, полуфабрикатов; подготовка пряностей и приправ.	102	54	42		30		18	
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6 ПК 7.7	Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд, гарниров, соусов из традиционных видов продуктов.	150	78	50		36		36	
ПК 7.8 ПК 7.10	Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба; пряников, коврижек.	44	18	12		8		18	
ПК 7.9 ПК 7.11 ПК 7.12 ПК 7.13	Раздел 4. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.	202	110	78		56		36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							108
	<i>Всего:</i>	606	260	182	-	130	-	108	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
РАЗДЕЛ 1.	Кулинарная обработка, нарезка, формовка традиционных видов продуктов, полуфабрикатов; подготовка пряностей и приправ.	102	
МДК 07.01.	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	84	
Тема 1.1 Технологический процесс обработки овощей и грибов	Содержание учебного материала	21	
	1 Введение. Ознакомление с профессией. Требования к безопасности работы повара при эксплуатации оборудования, инструмента, инвентаря. Механическое оборудование, используемое при первичной обработке овощей. Порядок организации рабочего места повара. Подготовка пряностей и приправ.	1	2
	2 Первичная механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Формы простой нарезки картофеля и овощей Формы сложной нарезки картофеля и овощей.	2	2
	Лабораторные работы		
	1 Первичная кулинарная обработка овощей.	2	
	2 Первичная кулинарная обработка грибов.	2	
	3 Отработка приемов простой нарезки овощей.	2	
	4 Отработка приемов сложной нарезки овощей.	2	
	5 Оценка качества сырья.	1	
	Практические занятия		
	1 Составление перечня механического оборудования, используемого при первичной обработке овощей.	1	
	2 Характеристика механического оборудования, используемого при первичной обработке овощей.	2	
	3 Организации рабочего места повара.	2	
	4 Определение последовательности технологических операций нарезки овощей.	2	
	5 Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	2	
Тема 1.2 Обработка рыбы, мяса и мясопродуктов, приготовление полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала	17	
	1 Первичная обработка рыбы, мяса, мясопродуктов.	2	2
	2 Использование рыбы, мяса, мясопродуктов в приготовлении горячих закусок, супов, вторых горячих блюд. Подготовка пряностей и приправ.	1	2
	3 Требования к качеству рыбы, мяса и мясопродуктов. Методы определения качества сырья.	1	2
	Лабораторные работы		
	1 Оценка качества сырья.	1	
	2 Первичная кулинарная обработка рыбы.	2	
	3 Первичная кулинарная обработка мяса.	2	
	4 Первичная кулинарная обработка мясопродуктов.	2	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
	5	Оценка качества полуфабрикатов из рыбы.	1	
	6	Оценка качества полуфабрикатов из мяса.	2	
	7	Оценка качества полуфабрикатов из мясопродуктов.	2	
	Практические занятия			
	1	Определение последовательности технологических операций первичной обработки рыбы, мяса, мясопродуктов.	1	
Тема 1.3 Обработка птицы и кролика	Содержание учебного материала		12	
	1	Характеристика сырья. Кулинарное использование.	1	2
	2	Первичная обработка птицы. Полуфабрикаты из птицы. Подготовка пряностей и приправ.	1	2
	3	Обработка кролика. Полуфабрикаты из кролика.	1	2
	Лабораторные работы			
	1	Оценка качества сырья.	1	
	2	Приготовление полуфабрикатов из птицы.	2	
	3	Приготовление полуфабрикатов из кролика.	2	
	4	Оценка качества полуфабрикатов из птицы.	2	
	5	Оценка качества полуфабрикатов из кролика.	2	
Тема 1.4 Приемы тепловой обработки продуктов	Содержание учебного материала		4	
	1	Основные способы тепловой обработки.	1	2
	2	Правила эксплуатации плит, жарочных шкафов и другого оборудования, техника безопасности. Назначение и подбор посуды и инвентаря, санитария и гигиена.	1	2
	Практические занятия			
	1	Отработка приемов использования технологического оборудования.	1	
	2	Подбор оборудования, посуды и инвентаря для различных способов тепловой обработки.	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1: – Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. – Подготовка к лабораторным и практическим работам, оформление работ и подготовка к их защите. – Подготовка презентаций и рефератов. – Выполнение домашних заданий по электронным книгам. – Проектирование технологических процессов обработки и приготовления полуфабрикатов.			30	
Тематика домашних заданий: – Составление технологических карт на различные полуфабрикаты. – Составление технологических схем обработки различного сырья. – Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из различных продуктов. – Составление таблиц на полуфабрикаты.				

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
Учебная практика Виды работ: – Механическая кулинарная обработка сырья. – Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. – Приготовление полуфабрикатов из творога, теста. – Приготовление полуфабрикатов для супов и соусов. – Приготовление полуфабрикатов из рыбы. – Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.		18	
РАЗДЕЛ 2.	Приготовление и оформление основных и простых блюд, гарниров, соусов из традиционных видов продуктов	150	
МДК 07.01.	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	114	
Тема 2.1 Технологический процесс приготовления бульонов, супов и соусов	Содержание учебного материала	8	
	1 Приготовление костного, мясного, мясокостного, рыбного и грибного бульонов. Технология приготовления заправочных супов. Технология приготовления супов. с крупами, макаронными изделиями, бобовыми.	1	2
	2 Технология приготовления супов-пюре. Технология приготовления супов молочных. Технология приготовления прозрачных супов. Технология приготовления холодных и сладких супов.	1	2
	3 Технология приготовления основных и производных соусов. Качество и сроки хранения супов и соусов.	1	2
	Лабораторные работы		
	1 Оценка качества сырья.	1	
	2 Приготовление и оценка качества готовых супов и соусов.	2	
	Практические занятия		
	1 Работа со сборником рецептур.	1	
	2 Составление технологических карт на различные супы.	1	
Тема 2.2 Технологический процесс приготовления блюд из овощей и грибов	Содержание учебного материала	7	
	1 Блюда из отварных и припущенных овощей и грибов. Блюда из жареных овощей и грибов.	1	2
	2 Блюда из тушеных овощей и грибов. Блюда из запеченных овощей и грибов.	1	2
	Лабораторные работы		
	1 Оценка качества сырья.	1	
	2 Приготовление и оценка качества готовых блюд из овощей и грибов.	2	
	Практические занятия		
	1 Работа со сборником рецептур.	1	
	2 Составление технологических карт на блюда из овощей и грибов.	1	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
Тема 2.3 Технологический процесс обработки круп, макаронных изделий и приготовление блюд и гарниров	Содержание учебного материала		7	
	1	Блюда и гарниры из круп. Приготовление каш, хранение и отпуск. Блюда из вязких каш: котлеты, биточки. Определение готовности блюд. Запеченные блюда из каш, режим запекания, определение готовности блюд.	1	2
	2	Блюда и гарниры из макаронных изделий, запеченные блюда из макарон. Оформление и отпуск блюд. Блюда из бобовых: приготовление, оформление, отпуск.	1	2
	Лабораторные работы			
	1	Оценка качества сырья.	1	
	2	Приготовление и оценка качества готовых блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых.	2	
	Практические занятия			
	1	Работа со сборником рецептур.	1	
	2	Составление технологических карт на блюда и гарниры	1	
Тема 2.4 Технологический процесс приготовления мясных горячих блюд	Содержание учебного материала		10	
	1	Блюда из отварных и припущенных мясных продуктов.	1	2
	2	Блюда из жареных и тушеных мясных продуктов.	1	2
	3	Блюда из запеченного и рубленного мяса.	1	2
	Лабораторные работы			
	1	Оценка качества сырья.	1	
	2	Приготовление и оценка качества готовых блюд из мяса и мясных продуктов.	2	
	Практические занятия			
	1	Работа со сборником рецептур.	2	
	2	Составление технологических карт на блюда из мяса и мясных продуктов.	2	
Тема 2.5 Технологический процесс приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала		10	
	1	Блюда из отварной и припущенной рыбы.	1	2
	2	Блюда из жареной и тушеной рыбы.	1	2
	3	Блюда из запеченной рыбы, из рубленой рыбной массы.	1	2
	4	Блюда из нерыбных продуктов моря.	1	2
	Лабораторные работы			
	1	Оценка качества сырья.	1	
	2	Приготовление и оценка качества готовых блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1	
	Практические занятия			
	1	Работа со сборником рецептур.	2	
	2	Составление технологических карт на блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
Тема 2.6 Технологический процесс приготовления блюд из птицы и дичи	Содержание учебного материала		7	
	1	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы. Порционирование блюд, оформление и отпуск. Технология приготовления блюд из жаренной птицы. Подготовка птицы, режим жарения, определение готовности. Оформление и отпуск.	1	2
	2	Технология приготовления блюд из тушеной птицы: тушение порционными, мелкими кусками и тушками. Оформление и отпуск. Условия и сроки хранения блюд из домашней птицы.	1	2
	Лабораторные работы			
	1	Оценка качества кулинарной продукции.	1	
	2	Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке.	1	
	3	Приготовление и оценка качества готовых блюд из птицы и дичи.	1	
	Практические занятия			
	1	Определение потерь при варке и жарении птицы. Работа со Сборником рецептур, технологическими картами.	1	
	2	Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд из птицы. Определение последовательности технологических операций приготовления.	1	
Тема 2.7 Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога	Содержание учебного материала		7	
	1	Подготовка продуктов: яиц, молока, яичного порошка к тепловой обработке. Приготовление яичницы, глазуньи натуральной и с разными наполнителями. Оформление и отпуск блюд.	1	2
	2	Технология приготовления горячих блюд из творога: вареников, сырников, сырников с морковью, запеканок, пудингов. Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки хранения, Оформление и отпуск блюд.	1	2
	Лабораторные работы			
	1	Оценка качества кулинарной продукции.	1	
	2	Определение изменения массы сырья и продуктов при тепловой обработке.	1	
	Практические занятия			
	1	Составление технологических карт на блюда. Работа со сборником рецептур.	2	
	2	Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья	1	
Тема 2.8 Технологический процесс	Содержание учебного материала		7	
	1	Технология приготовления салатов из овощей, оформление и отпуск салатов, приготовление винегретов.	1	2

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
приготовления холодных блюд и закусок		Рыбные и мясные салаты. Форма нарезки продуктов для оформления салатов, качественная оценка и норма выхода салатов.		
	2	Технология приготовления рыбных холодных блюд и закусок. Приготовление холодных блюд из мясных продуктов.	1	2
	Лабораторные работы			
	1	Оценка качества сырья	1	
	2	Оценка качества кулинарной продукции.	1	
	Практические занятия			
	1	Определение количества потребного сырья; изучение порядка приема заявок на холодные блюда и закуски.	1	
	2	Работа со сборником рецептур и технологическими картами.	1	
	3	Определение последовательности технологических операций приготовления холодных блюд и закусок.	1	
Тема 2.9 Технологический процесс приготовления холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков	Содержание учебного материала		10	
	1	Технология приготовления и отпуск в натуральном виде плодов и ягод. Приготовление холодных закусок, железированных сладких блюд.	1	2
	2	Технология приготовления компотов из свежих консервированных, замороженных, сушеных фруктов и ягод. Нормы закладки основных продуктов, требования к качеству.	1	2
	3	Подбор посуды. Приготовление горячих напитков. Приготовление и отпуск холодных напитков.	1	2
	Лабораторные работы			
	1	Оценка качества сырья.	1	
	2	Приготовление и оценка качества холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков.	2	
	Практические занятия			
	1	Составление технологических карт на блюда.	2	
	2	Работа со сборником рецептур.	2	
Тема 2.10 Технологический процесс приготовления изделий из теста	Содержание учебного материала		5	
	1	Технология приготовления фарша и начинок для изделий.	1	2
	2	Технология приготовления теста для блинов и оладий. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	1	2
	3	Технология приготовления теста для лапши ипельменей, вареников. Приготовление теста для блинчиков. Качественная оценка и правила хранения мучных кондитерских изделий.	1	2
	Лабораторные работы			
	1	Оценка качества изделий из теста.	1	
	2	Оценка качества сырья.	1	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
Самостоятельная работа при изучении раздела 2: – Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. – Подготовка к лабораторным и практическим работам, оформление работ и подготовка к их защите. – Подготовка презентаций и рефератов. – Выполнений домашних заданий по электронным книгам. – Проектирование технологических процессов приготовления блюд.			36	
Тематика домашних заданий: – Составление технологических карт на горячие и холодные блюда, напитки, закуски. – Составление технологических схем приготовления горячих и холодных блюд, напитков, закусок. – Составление таблиц на горячие и холодные блюда, напитки, закуски.				
Учебная практика <u>Виды работ:</u> – Приготовление блюд из овощей и грибов. – Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. – Приготовление супов и соусов. – Приготовление блюд из рыбы. – Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – Приготовление холодных блюд и закусок. – Приготовление сладких блюд и напитков.			36	
РАЗДЕЛ 3.	Осуществление технологического процесса приготовления и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба; пряников, коврижек		44	
МДК 07.02.	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		26	
Тема 3.1 Подготовка сырья к производству при приготовлении простых кондитерских изделий. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		2	
	1	Введение. Ознакомление с профессией. Требования к безопасности работы кондитера при эксплуатации оборудования, инструмента, инвентаря. Порядок организации рабочего места кондитера. Характеристика сырья, используемого при приготовлении простых кондитерских изделий. Технология приготовления кремов, сиропов и их разновидностей, помады, глазури, марципана, желе и их разновидностей. Условия приема и хранения, определение качества сырья. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил охраны труда.	2	2
Тема 3.2 Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом и изделий из него	Содержание учебного материала		12	
	1	Процессы, происходящие при брожении теста. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Приготовление дрожжевого слоёного теста. Приготовление изделий из дрожжевого теста. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	2	2

Наименование раз- делов профессио- нального модуля, междисциплинар- ных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / про- ект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
	Лабораторные работы			
	1	Приготовления изделий из дрожжевого теста безопар- ным способом.	2	
	2	Приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом.	4	
	3	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.	4	
Тема 3.3 Приготовление пряничного те- ста и изделий из него	Содержание учебного материала		4	2
	1	Характеристика пряничного теста. Приготовление пря- ничного теста сырцовым и заварным способом. Приго- товление изделий из него (пряники, коврижки). Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	2	
	Лабораторные работы			
	1	Приготовление пряничного теста и изделий из него.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3: – Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. – Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ. – Составление презентаций в электронном виде по темам программы.			8	
Тематика домашних заданий: – Творческая работа по теме «Изделия из дрожжевого теста с применением новых технологий». – Составление технологических карт изделий из дрожжевого теста. – Расчет норм выхода на изделия из дрожжевого теста.				
Учебная практика Виды работ: – Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соот- ветствии с требованиями санитарных правил. – Приготовление дрожжевого теста опарным и безопасным способом. – Приготовление дрожжевого слоёного теста. – Приготовление изделий из дрожжевого теста. – Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. – Приготовление изделий из пряничного теста (пряники, коврижки).			18	
РАЗДЕЛ 4.	Осуществление технологического процесса приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий		202	
МДК 07.02.	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		166	
Тема 4.1 Технология приготовления пресного сдоб- ного и песочно-	Содержание учебного материала		10	2
	1	Характеристика сдобного пресного теста. Особенности приготовления пресного сдобного теста и изделий из него. Приготовление песочного теста. Отличительная особенность, температурный режим, виды брака пе-	2	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
го теста и изделий из него		сочного теста. Приготовление изделий из песочного теста. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.		
	Лабораторные работы			
	1	Приготовление песочного теста и изделий из него.	4	
	2	Приготовление сдобного теста и изделий из него.	2	
	Практические занятия			
	1	Расчет сырья для приготовления изделий из песочного и сдобного теста.	2	
Тема 4.2 Технология приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него	Содержание учебного материала		9	
	1	Технология приготовления бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше) и масляного. Технология приготовления изделий из бисквита. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	2	2
	Лабораторные работы			
	1	Приготовление бисквита основного с подогревом, изделий из них.	4	
	2	Приготовление бисквита масляного и изделий из них.	2	
	Практические занятия			
	1	Расчет сырья для приготовления изделий бисквита основного с подогревом и масляного.	1	
Тема 4.3 Технология приготовления заварного, воздушного и миндального полуфабриката и изделий из него	Содержание учебного материала		11	
	1	Технология приготовления заварного, воздушного и миндального полуфабриката и изделий из него. Отличительные особенности, температурный режим, виды брака. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	4	2
	Лабораторные работы			
	1	Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него.	2	
	2	Приготовление воздушного полуфабриката и изделий из него.	2	
	3	Приготовление миндального полуфабриката и изделий из него.	2	
	Практические занятия			
	1	Расчет сырья для приготовления изделий из заварного, воздушного и миндального полуфабриката.	1	
Тема 4.4 Технология приготовления слоеного полу-	Содержание учебного материала		7	
	1	Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него. Отличительные особенности, температурный режим, виды брака. Приготовление изделий из	4	2

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
фабриката и изделий из него		слоеного полуфабриката. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.		
	Лабораторные работы			
	1	Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него.	2	
	Практические занятия			
	1	Расчет сырья для приготовления изделий из слоеного полуфабриката.	1	
Тема 4.5 Технология приготовления пирожных	Содержание учебного материала		12	
	1	Технология приготовления бисквитных, песочных, слоёных и комбинированных классических и обезжиренных пирожных. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	4	2
	Лабораторные работы			
	1	Приготовление классических пирожных из различных полуфабрикатов.	6	
	Практические занятия			
	1	Расчет сырья для приготовления классических пирожных из различных полуфабрикатов.	2	
Тема 4.6 Технология приготовления классических, фруктовых, обезжиренных тортов	Содержание учебного материала		12	
	1	Технология приготовления бисквитных, песочных, слоёных и комбинированных классических, фруктовых и обезжиренных тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.	4	2
	Лабораторные работы			
	1	Приготовление классических, фруктовых и обезжиренных тортов из различных полуфабрикатов.	6	
	Практические занятия			
	1	Расчет сырья для приготовления классических пирожных из различных полуфабрикатов.	2	
Тема 4.7 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		13	
	1	Виды отделочных полуфабрикатов: сироп, помада, желе, глазури, кремы, муссы, карамель, марципан, сахарные мастики, пралине, посыпки. Виды отделочных полуфабрикатов из продуктов и смесей промышленного производства. Органолептическая оценка готовых отделочных полуфабрикатов.	2	2
	Лабораторные работы			
	1	Выполнение элементов украшения из шоколада, марципана.	3	
	2	Выполнение элементов украшения из карамели и кандира.	3	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
	3	Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов.	2	
	Практические занятия			
	1	Заполнение таблицы: характеристика сиропов, желе, рецептуры разных видов помады. Составление технологических схем приготовления помад.	1	
	2	Заполнение таблицы: рецептуры разных видов белковой, шоколадной и зеркальной глазури.	1	
	3	Заполнение таблиц: рецептуры сливочных кремов «Шарлотт», «Гляссе» и его производных, заварных кремов, белковых заварных и комбинированных кремов. Составление технологических схем.	1	
Тема 4.8 Технология приготовления праздничных тортов	Содержание учебного материала		24	
	1	Классификация праздничных тортов. Правила монтажа праздничных тортов.	1	2
	2	Контурно-рельефная отделка. Отделка тортов отливными и выпеченными фигурными барельефами. Отделка тортов кондитерскими фигурами, рельефными орнаментами, свежими и засахаренными цветами. Отделка тортов айсингом. Обтяжка тортов сахарной мастикой, пищевыми фотографиями и переводными рисунками. Отделка пищевыми красителями с помощью аэрографа.	2	2
	3	Технология приготовления и оформления праздничных тортов. Торты тематические в ассортименте: «Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский» и др.	2	2
	4	Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий. Хранение сложных мучных кондитерских изделий.	1	2
	Лабораторные работы			
	1	Приготовление отделок для тортов: отливные и выпеченные фигурные барельефы, кондитерские фигурки, рельефные орнаменты. Отделка пищевыми красителями с помощью аэрографа.	2	
	2	Приготовление айсинга, мастики. Отделка тортов айсингом и мастикой.	2	
	3	Приготовление, оформление и выпекание праздничного торта с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.	6	
	Практические занятия			
	1	Черчение схем формы основных видов многоярусных тортов, правила монтажа праздничных тортов.	2	
	2	Использование цвета, как основного средства выражения при выработке кондитерских изделий. Изображение в горизонтальном положении и сверху.	2	
	3	Рассмотрение основных приемов лепки и объемного изображения. Разновидности лепных украшений. Упражнения по основным способам лепки: скатывание, раскатывание, сплющивание, зачищивание.	2	

Наименование раз- делов профессио- нального модуля, междисциплинар- ных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / про- ект (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
	4	Рассмотрение лепных украшений из мастики и марци- пана, карамели. Лепка цветов, фруктов, фигурок жи- вотных.	2	
Тема 4.9 Технология приготовления национальных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		6	
	1	Ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских национальных изделий. Характеристика, состав, рецеп- тура и использование национальных изделий. Приго- товление национальных изделий.	2	2
	Лабораторные работы			
	1	Приготовление различных видов теста. Подготовка сы- рья по заданной рецептуре. Технологический процесс приготовления национальных кондитерских изделий.	3	
	2	Бракераж кондитерских изделий.	1	
Тема 4.10 Технология приготовления мучных конди- терских и бу- лочных изде- лий понижен- ной калорий- ности	Содержание учебного материала		6	
	1	Ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских изделий пониженной калорийности. Характеристика, состав, рецептура и использование изделий понижен- ной калорийности. Приготовление изделий из дрожже- вого теста и полуфабрикатов для тортов и пирожных.	2	2
	Лабораторные работы			
	1	Приготовление различных видов теста. Подготовка сы- рья по заданной рецептуре. Технологический процесс приготовления кондитерских изделий пониженной ка- лорийности.	3	
	2	Бракераж кондитерских изделий.	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4: – Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. – Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ. – Составление презентаций в электронном виде по темам программы.			56	
Тематика домашних заданий: – Творческая работа по теме «Изделия из песочного, заварного, бисквитного, слоеного, воздушного и миндального полуфабриката с применением новых технологий». – Составление технологических карт приготовления изделий из песочного, за- варного, бисквитного, слоеного, воздушного и миндального полуфабриката. – Расчет норм выхода на изделия из песочного, заварного, бисквитного, слое- ного, воздушного и миндального полуфабриката. – Составление технологических карт приготовления тортов и пирожных. – Расчет норм выхода на пирожные и торты. – Составления калькуляционных карт.				

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа / проект (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
Учебная практика <u>Виды работ:</u> – 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. – Приготовление песочного теста и изделий из него. – Приготовление бисквитного теста и изделий из него. – Приготовление заварного теста и изделий из него. – Приготовление слоёного теста и изделий из него. – Приготовление воздушного теста и изделий из него. – Приготовление отделочных полуфабрикатов для украшения тортов и пирожных.		36	
Производственная практика (по профилю специальности) <u>Виды работ:</u> – Организация приготовления и оформления блюд в условиях предприятий общественного питания. – Обработка, нарезка, формовка различных видов продуктов и сырья. – Приготовление полуфабрикатов. – Приготовление блюд из различного вида продуктов и сырья, гарниров и соусов. – Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		108	
ВСЕГО:		606	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия:

- учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- лаборатории «Учебный кулинарный цех»;
- лаборатории «Учебный кондитерский цех».

Оборудование рабочих мест *учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства*:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам модуля;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект заданий для самостоятельной работы по темам модуля;
- учебники, сборники рецептур, методическая литература;
- электронные учебные пособия, видеофильмы;
- стенды, муляжи;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет;
- мультимедийное оборудование.

Оборудование рабочих мест *лаборатории «Учебный кулинарный цех»*:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф, электрокотёл, фритюрница);
- механическое оборудование (электромиксеры или взбивальный механизм с небольшой емкостью; универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов, электрическая мясорубка, овощерезательная машина, слайсер, тестомесительная машина);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет;
- мультимедийное оборудование.

Оборудование рабочих мест *лаборатории «Учебный кондитерский цех»:*

- оборудование: электропекарский шкаф, расстоечный шкаф, электроплита, тестораскаточная машина, взбивальные машины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование;
- производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря,
- инвентарь: кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, ножи-пилки, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, сито, емкости для печенья и пряников, кондитерские гребенки, разносы, доски разделочные, подставки для тортов, мерные кружки, мешки кондитерские, насадки кондитерские.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет;
- мультимедийное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику в лабораториях «Учебный кулинарный цех» и «Учебный кондитерский цех», которую проводят рассредоточено и производственную практику на предприятиях, в учреждениях и организациях, которую проводят концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2016.
2. Бутейкис Н.Г, Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2014.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2017.

4. Калинина В. И. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2016.
5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2016.
6. Луташесина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2017.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
8. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
9. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2017.
10. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2017.
11. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е. Производственное обучение профессии «Кондитер»: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2013.
2. Боденштейнер С., Киттлер М., Шмедес К. Полная энциклопедия выпечки. – М.: АСТ. Астрель, 2013.
3. Дикон Кэрл. Волшебные торты для веселого праздника: [перевод с английского] / Кэрл Дикон. – М.: Контэнт, сор. 2011.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: Учебное пособие. – М.: Академия, 2012.
5. Мэрфитт Д. Как украсить торт. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2001.

6. Пацци Л. Как украсить торт. – М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2010.
7. Савинова Н. Торты и пирожные по ГОСТу. – М.: Эксмо, 2012.
8. Саукова А.Г. Чудеса выпечки. – М.: Эксмо, 1997.
9. Степанова И.В. Фантазии из булочек. – М.: Эксмо, 2007.
10. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства кондитерских изделий: пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2014.

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>, свободный.
2. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>, свободный.
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://base.garant.ru/12117866>, свободный.
4. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9047537>, свободный.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>, свободный.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>, свободный.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>, свободный.
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>, свободный.
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>, свободный.

10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>, свободный.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>, свободный.
12. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>, свободный.
13. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru>, свободный.
14. Вестник индустрии питания. Всё для общепита в России. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>, свободный.
15. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания HoReCa.ru. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru>, свободный.
16. Информационный портал «Повар.Ру. Кулинария, рецепты блюд». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://povar.ru>, свободный.
17. Кулинарные рецепты и советы. «Еда!» - кулинарный информационно-поисковый сервер. Всё о кулинарии и еде. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.eda-server.ru>, свободный.
18. Энциклопедия «Большая российская кулинария». Национальные кухни народов мира. Большой кулинарный Словарь. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://supercook.ru>, свободный.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебные занятия по междисциплинарным курсам проводятся в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, занятия по учебной практике – в учебном кулинарном цехе и учебном кондитерском цехе с разделением учебной группы на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

Организация аудиторной работы предусматривает требования компетентностного подхода: использование в образовательном процессе наряду с традици-

онными формами проведения занятий и активных форм с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При организации самостоятельной внеаудиторной работы предусматривается проведение консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Производственная практика реализуется концентрированно после завершения изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Программа профессионального модуля должна быть реализована после изучения следующих учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Охрана труда;
- Введение в специальность;

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

<i>Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 7.1. Организовывать и проводить пригото- вление блюд из овощей и грибов	– Правильность в определении доброкаче- ственности сырья. – Точность выполнения расчетов и грамот- ность оформления технологических карт. – Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды. – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов. – Правильность организации рабочего места. – Соответствие требованиям техники без- опасности и культуры труда. – Соблюдение технологической дисциплины. – Соответствие блюд требованиям качества. – Рациональное распределение времени на выполнение задания.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и прак- тическим работам, учебной и производ- ственной практики. Отчет по дневнику производственной практики.
ПК 7.2. Организовывать и проводить пригото- вление блюд и гарни- ров из круп, бобовых и макаронных изде- лий, яиц, творога, те- ста	– Правильность в определении доброкаче- ственности сырья. – Точность выполнения расчетов и грамот- ность оформления технологических карт. – Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды. – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов. – Правильность организации рабочего места. – Соответствие требованиям техники без- опасности и культуры труда. – Соблюдение технологической дисциплины. – Соответствие блюд требованиям качества. – Рациональное распределение времени на выполнение задания.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и прак- тическим работам, учебной и производ- ственной практики. Отчет по дневнику производственной практики.
ПК 7.3. Организовывать и проводить пригото- вление супов и соусов	– Правильность в определении доброкаче- ственности сырья. – Точность выполнения расчетов и грамот- ность оформления технологических карт. – Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды. – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов. – Правильность организации рабочего места. – Соответствие требованиям техники без- опасности и культуры труда. – Соблюдение технологической дисциплины.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и прак- тическим работам, учебной и производ- ственной практики. Отчет по дневнику производственной практики.

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
	– Соответствие блюд требованиям качества. – Рациональное распределение времени на выполнение задания.	
ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы	– Правильность в определении доброкачества сырья. – Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт. – Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды. – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов. – Правильность организации рабочего места. – Соответствие требованиям техники безопасности и культуры труда. – Соблюдение технологической дисциплины. – Соответствие блюд требованиям качества. – Рациональное распределение времени на выполнение задания.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и практическим работам, учебной и производственной практики. Отчет по дневнику производственной практики.
ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы	– Правильность в определении доброкачества сырья. – Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт. – Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды. – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов. – Правильность организации рабочего места. – Соответствие требованиям техники безопасности и культуры труда. – Соблюдение технологической дисциплины. – Соответствие блюд требованиям качества. – Рациональное распределение времени на выполнение задания.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и практическим работам, учебной и производственной практики. Отчет по дневнику производственной практики.
ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок	– Правильность в определении доброкачества сырья. – Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт. – Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды. – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов. – Правильность организации рабочего места. – Соответствие требованиям техники безопасности и культуры труда. – Соблюдение технологической дисциплины. – Соответствие блюд требованиям качества.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и практическим работам, учебной и производственной практики. Отчет по дневнику производственной практики.

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания.	
ПК 7.7. Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков	– Правильность в определении доброкачественности сырья. – Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт. – Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды. – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов. – Правильность организации рабочего места. – Соответствие требованиям техники безопасности и культуры труда. – Соблюдение технологической дисциплины. – Соответствие блюд требованиям качества. – Рациональное распределение времени на выполнение задания.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и практическим работам, учебной и производственной практики. Отчет по дневнику производственной практики.
ПК 7.8. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	– Правильность в определении доброкачественности сырья. – Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места. – Обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы. – Соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе. – Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования. – Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт. – Соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса. – Обоснованность выбора тепловых режимов. Определение готовности изделий. – Соблюдение единых норм времени при выполнении операций. – Соблюдение требований качества при проведении бракеража. – Соблюдение условий и сроков хранения изделий в соответствии с требованиями СанПиНа.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и практическим работам, учебной и производственной практики. Отчет по дневнику производственной практики.
ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	– Правильность в определении доброкачественности сырья. – Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и практическим работам, учебной и производ-

<i>Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
	– Обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы. – Соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе. – Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования. – Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт. – Соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса. – Обоснованность выбора тепловых режимов. Определение готовности изделий. – Соблюдение единых норм времени при выполнении операций. – Соблюдение требований качества при проведении бракеража. – Соблюдение условий и сроков хранения изделий в соответствии с требованиями СанПиНа.	ственной практики. Отчет по дневнику производственной практики.
ПК 7.10. Готовить и оформ- лять печенье, пряни- ки, коврижки	– Правильность в определении доброкачества сырья. – Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места. – Обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы. – Соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе. – Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования. – Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт. – Соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса. – Обоснованность выбора тепловых режимов. Определение готовности изделий. – Соблюдение единых норм времени при выполнении операций. – Соблюдение требований качества при проведении бракеража. – Соблюдение условий и сроков хранения изделий в соответствии с требованиями СанПиНа.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и прак- тическим работам, учебной и производ- ственной практики. Отчет по дневнику производственной практики.

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 7.11. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	– Правильность в определении доброкачественности сырья. – Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места. – Обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы. – Соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе. – Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования. – Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт. – Соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса. – Обоснованность выбора тепловых режимов. Определение готовности изделий. – Соблюдение единых норм времени при выполнении операций. – Соблюдение требований качества при проведении бракеража. – Соблюдение условий и сроков хранения изделий в соответствии с требованиями СанПиНа.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и практическим работам, учебной и производственной практики. Отчет по дневнику производственной практики.
ПК 7.12. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	– Правильность в определении доброкачественности сырья. – Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места. – Обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы. – Соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе. – Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования. – Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт. – Соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса. – Обоснованность выбора тепловых режимов. Определение готовности изделий. – Соблюдение единых норм времени при выполнении операций.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и практическим работам, учебной и производственной практики. Отчет по дневнику производственной практики.

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
	– Соблюдение требований качества при проведении бракеража. – Соблюдение условий и сроков хранения изделий в соответствии с требованиями СанПиНа.	
ПК 7.13. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	– Правильность в определении доброкачественности сырья. – Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места. – Обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы. – Соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе. – Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования. – Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт. – Соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса. – Обоснованность выбора тепловых режимов. Определение готовности изделий. – Соблюдение единых норм времени при выполнении операций. – Соблюдение требований качества при проведении бракеража. – Соблюдение условий и сроков хранения изделий в соответствии с требованиями СанПиНа.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по лабораторным и практическим работам, учебной и производственной практики. Отчет по дневнику производственной практики.

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.

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– Демонстрация интереса к будущей профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.	Наблюдение и оценка выполнения практических и лабораторных работ, выполнения работ по учебной и производственной практикам

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– Демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий учебной, производственной практики. – Составление плана лабораторной работы, плана действий на практике.	Наблюдение и оценка выполнения практических и лабораторных работ, выполнения работ по учебной и производственной практикам
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе приготовления блюд.	Наблюдение и оценка выполнения практических и лабораторных работ, выполнения работ по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– Подготовка докладов, рефератов по новым видам сырья, оборудования, технологиям. – Эффективный поиск необходимой информации при выполнении самостоятельной работы. – Использование различных источников информации, включая электронные.	Наблюдение и оценка выполнения практических и лабораторных работ, выполнения работ по учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– Разработка и представление мультимедийных презентаций проектов. – Осуществление обучения с использованием персонального компьютера. – Сбор информации с помощью сети Интернет.	Наблюдение и оценка выполнения практических и лабораторных работ, выполнения работ по учебной и производственной практикам
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– Выполнение работ под наблюдением, при наличии некоторых ситуаций. – Активно работать в группе. – Демонстрация действий по реализации готовой продукции. – Выполнение работ на практике и лабораторных работ с любыми коллегами.	Наблюдение и оценка выполнения практических и лабораторных работ, выполнения работ по учебной и производственной практикам
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	– Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Наблюдение и оценка выполнения практических и лабораторных работ, выполнения работ по учебной и производственной практикам

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Наблюдение и оценка выполнения практических и лабораторных работ, выполнения работ по учебной и производственной практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– Анализ инноваций в области разработки технологических процессов приготовления блюд различного ассортимента.	Наблюдение и оценка выполнения практических и лабораторных работ, выполнения работ по учебной и производственной практикам