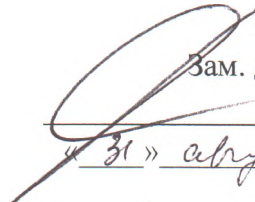


Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

 УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
Файзреева В.В.
« 31 » августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2023 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №448828) и примерной образовательной программой профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь) для профессиональных образовательных организаций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № 1

« 31 » августа 2023 г.

Председатель ПЦК:

 _____ Ломака Г.Л.

Разработчики:

1. Башлыкова Роза Муллануровна, преподаватель
2. Ломака Галина Леонидовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК1,2,4-7,9-11	МДК.07.01 Кухня народов мира	46	46	18	-			
ПК 1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.4, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.4, 7.1-7.3, ОК1,2,4-7,9-11	МДК.07.02 Технологии приготовления блюд	52	52	20	-			- -
ПК 8.4, 8.5, 8.6 ОК1,2,4-7,9-11	МДК.07.03 Технологии приготовления кондитерских изделий	46	46	20				
ПК 8.1, 8.2, 8.3 ОК1,2,4-7,9-11	МДК.07.04 Технологии приготовления хлебобулочных изделий	46	46	20				
ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	324				108	216	
	Квалификационный экзамен	24						
	Всего:	532	184	78		108	216	108

* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

Ячейки в столбцах 3, 4, 7, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 5, 6, 8 - обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 4, 7, 9, 10 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству

часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику по профилю специальности (концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная, часов». И учебная, и производственная (по профилю специальности) практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь)		
МДК.07.01 Кухня народов мира		46
Введение Тема 1. Русская кухня	Содержание Лекция Предмет, цели и задачи дисциплины. Факторы, оказавшие влияние на формирование национальных кухонь. формирования русской кухни. Обучение поваров в России в разные периоды. Исторические события, повлиявшие на формирование Русской кухни. Особенности приемов тепловой обработки. Основные виды сырья, пряности, приправы, используемые в русской кухне. Особенности «заготовок» и способы хранения продуктов на Руси. Технология приготовления наиболее популярных русских блюд. Сервировка русского стола.	4

	Лабораторно -практические занятия	4
	Лабораторно- практические занятия № 1-4 Приготовление блюд русской кухни	
Тема 2. Татар- ская кухня	Содержание	4
	Лекция: Особенности Татарской кухни. Особенности приемов тепловой обработки. Основные виды сырья, пряности, приправы, используемые в Татарской кухне. Технология приготовления наиболее популярных блюд татарской кухни. Сервировка стола	
	Лабораторно -практические занятия	2
	Лабораторно- практические занятия № 5-6 Приготовление блюд татарской кухни	
Тема 3. Французская кухня	Содержание	2
	Лекция: Французская кухня. Изысканность и интернациональность кухни Франции. Региональность. Факторы, оказавшие влияние на формирование французской кухни. Особенности использования сырья в различных регионах Франции. Три вида французской кухни - «Высокая кухня» - одухотворенное искусство, простонародная (региональная) и общепринятая - для быстрого питания. Соусы - главное достояние французской кухни. Вина и сыры «Высокой» и простонародной кухни. Французская кулинарная классика и терминология - основа мировой интернациональной кухни.	
	Лабораторно -практические занятия	2
	Лабораторные занятия № 7-8 Приготовление блюд французской кухни	
Тема 4. Итальянская кухня	Содержание	4
	Итальянская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование национальной кухни Италии. Влияние итальянской кухни на другие европейские кухни. Ассортимент и особенности использования основных видов сырья, пряностей, приправ, свежей зелени. Ассортимент сыров и особенности их использования в кухнях Италии- от закусок до десертов. Региональность итальянской кулинарии. Характеристика основных приемов тепловой обработки. Кулинарные символы Италии. Технология приготовления и особенности подачи наиболее популярных блюд, соусов, напитков, десертов.	
	Практические занятия	4

	Лабораторные занятия № 9-12 Приготовление блюд итальянской кухни	
Тема 5. Японская кухня	Содержание	2
	Лекция: Японская кухня. Факторы, повлиявшие на ее формирование. Особенности сырьевого набора, приемов тепловой обработки. Технология приготовления основных групп блюд японской кухни: суши, сашими, супов. Использование приемов консервирования. Особенности оформления блюд и сервировки стола.	
	Практические занятия	2
	Лабораторные занятия № 13-14 Приготовление блюд японской кухни	
Тема 6. Немецкая и английская кухни	Содержание	4
	Особенности немецкой и английской национальной кухни. Кухни Великобритании и Германии - как отражение национального характера: простота, качество, добротность. Факторы, оказавшие влияние на формирование этих кухонь - климат, географическое положение, национальные традиции. Основные виды сырья, приемы тепловой обработки, особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола. Использование пряностей и приправ. Особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола	
	Практические занятия	4
	Лабораторные занятия № 15-18 Приготовление блюд немецкой и английской кухни	
Тема 7. Кавказская кухня.	Содержание	2
	Особенности приготовления блюд кавказской кухни. (Азербайджана, Грузии, Армении) Факторы, оказавшие влияние на формирование этих кухонь Основные виды сырья, приемы тепловой обработки, особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола. Использование пряностей и приправ. Особенности приготовления, оформления и подачи блюд, сервировки стола	
Тема 8. Балканская кухня	Содержание	2
	Балканская кухня. Греческая национальная кухня - простота, яркость, ароматность. Использование оливкового масла, вин, сыра, овощей, фруктов. Влияние турецкой кухни в приемах тепловой обработки. Особенности режима питания, оформления и подачи блюд.	
МДК.07.02 Технологии приготовления блюд		52

Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.		4										
Тема 1.1. Товароведная характеристика овощей и грибов	<p>Содержание</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Классификация овощей и грибов. Ассортимент и товароведная характеристика клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, бобовых, зерновых, листовых, пряных и десертных овощей. Требования к качеству.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Ассортимент и товароведная характеристика пряностей, приправ, применяемых для приготовления блюд из овощей и грибов.</td> </tr> </table>	1	Классификация овощей и грибов. Ассортимент и товароведная характеристика клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, бобовых, зерновых, листовых, пряных и десертных овощей. Требования к качеству.	2	Ассортимент и товароведная характеристика пряностей, приправ, применяемых для приготовления блюд из овощей и грибов.							
1	Классификация овощей и грибов. Ассортимент и товароведная характеристика клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, бобовых, зерновых, листовых, пряных и десертных овощей. Требования к качеству.											
2	Ассортимент и товароведная характеристика пряностей, приправ, применяемых для приготовления блюд из овощей и грибов.											
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	<p>Содержание</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Организация механической кулинарной обработки овощей и грибов. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для механической кулинарной обработки овощей. Правила его безопасного использования.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Правила обработки овощей, последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Форма нарезки овощей, подготовка овощей для фарширования.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения; полуфабрикаты, отходы овощей и их использование</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требование к качеству, условия и сроки хранения</td> </tr> </table>	1	Организация механической кулинарной обработки овощей и грибов. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для механической кулинарной обработки овощей. Правила его безопасного использования.	2	Правила обработки овощей, последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ.	3	Форма нарезки овощей, подготовка овощей для фарширования.	4	Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения; полуфабрикаты, отходы овощей и их использование	5	Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требование к качеству, условия и сроки хранения	
1	Организация механической кулинарной обработки овощей и грибов. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для механической кулинарной обработки овощей. Правила его безопасного использования.											
2	Правила обработки овощей, последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ.											
3	Форма нарезки овощей, подготовка овощей для фарширования.											
4	Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения; полуфабрикаты, отходы овощей и их использование											
5	Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требование к качеству, условия и сроки хранения											
Тема 1.3. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей.	<p>Содержание</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование, требования к качеству.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из отварных, припущенных овощей. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для варки овощей. Правила его безопасного использования.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из отварных и припущенных овощей.</td> </tr> </table>	1	Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование, требования к качеству.	2	Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из отварных, припущенных овощей. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для варки овощей. Правила его безопасного использования.	3	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из отварных и припущенных овощей.					
1	Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Рецептура, технология приготовления, отпуск, использование, требования к качеству.											
2	Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из отварных, припущенных овощей. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для варки овощей. Правила его безопасного использования.											
3	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из отварных и припущенных овощей.											

Тема 1.4. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	Содержание			
	1	Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из жареных овощей. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для жарки овощей. Правила его безопасного использования.		
	2	Правила жарки овощей: основным способом, в жарочном шкафу, во фритюре, на открытом огне, инфракрасными лучами.		
	3	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из жареных овощей.		
Тема 1.5. Технология приготовления блюд из тушеных овощей и грибов.	Содержание			
	1	Комбинированный способ тепловой обработки – тушение		
	2	Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из тушеных овощей. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для тушения овощей. Правила его безопасного использования.		
	3	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей.		
	4	Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из тушеных овощей.		
Тема 1.6. Технология приготовления блюд из запеченных овощей и грибов.	Содержание			
	1	Комбинированный способ тепловой обработки – запекание.		
	2	Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из запеченных овощей. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для запекания овощей. Правила его безопасного использования.		
	3	Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей.		
	4	Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из запеченных овощей.		
	Лабораторно - практическое занятие			2
	1	Формы нарезки картофеля, моркови Подготовка овощей для фарширования		
	2	Изучение требований к качеству овощей и полуфабрикатов из них. Определение количества сырья и % отходов		
	3	Составление технологических карт и схем приготовления блюд из запеченных овощей и грибов (по заданным условиям)		
	4	Расчет потерь массы овощей при тепловой обработке (по заданным условиям).		
5	Подбор и расчет необходимого количества соли и пряностей для приготовления блюд и гарниров из овощей (по заданным условиям)			
Учебная практика. Виды работ.				

	Освоение приемов и видов работ: по приготовлению, оформлению и проведению бракеража простых и основных блюд из традиционных видов овощей и грибов;	
	Производственная практика. Виды работ:	
	Приготовление полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов. Приготовление простых и основных блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов. Оформление простых и основных блюд из традиционных овощей и грибов. Проведение бракеража простых, основных блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов.	
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога		2
Тема 2.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп 4	Содержание	
	1	Значение круп в питании человека. Ассортимент и товароведная характеристика круп.
	2	Организация механической кулинарной обработки круп и обработка круп. Инвентарь, используемый для первичной обработки круп.
	3	Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для приготовления блюд из круп. Правила его безопасного использования.
	4	Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп. Технология приготовления блюд из круп. Требования к качеству блюд и гарниров из круп
	5	Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из круп.
Тема 2.2. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых.	Содержание	
	1	Товароведная характеристика бобовых.
	2	Организация механической кулинарной обработки и механическая кулинарная обработка бобовых. Инвентарь, используемый для первичной обработки бобовых и приготовления блюд из бобовых.
	3	Температурный режим и правила приготовления блюд из бобовых.
	4	Технология приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству блюд и гарниров из бобовых.
		Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из бобовых.
Тема 2.3. Технология приготовления блюд	Содержание	
	1	Ассортимент и товароведная характеристика макаронных изделий. Значение макаронных изделий в пита-

из макаронных изделий		нии человека.
	2	Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для приготовления блюд из макаронных изделий.
	3	Температурный режим и правила приготовления блюд из макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд из макаронных изделий.
	4	Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из макаронных изделий.
Тема 2.4. Технология приготовления блюд из яиц.	Содержание	
	1	Товароведная характеристика яичных продуктов. Значение яиц в питании человека.
	2	Организация механической кулинарной обработки яиц и правила обработки яиц. Инвентарь, используемый для первичной обработки яиц. Инвентарь и тепловое оборудование, используемое для приготовления блюд из яиц. Правила его безопасного использования.
	3	Температурный режим и правила приготовления блюд из яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Требования к качеству блюд из яиц
	4	Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из яиц.
Тема 2. 5. Технология приготовления блюд из творога.	Содержание	
	1	Значение творожных блюд в питании. Классификация блюд из творога по температуре подачи и способу тепловой обработки.
	2	Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для приготовления блюд из творога.
	3	Температурный режим и правила приготовления блюд из творога. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству блюд из творога.
	4	Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.
Тема 2.6. Приготовление мучных гарниров и мучных блюд.	Содержание	
	1	Классификация теста.
	2	Значение в питании мучных блюд и кулинарных изделий в питании человека.
	3	Технология приготовления теста для мучных гарниров (лапша домашняя, клецки, профитроли) и мучных блюд (блины, блинчики, оладьи, вареники, пельмени, пицца).
	4	Ассортимент и технология приготовления фаршей для вареников и пельменей. Технология приготовления мучных гарниров и мучных блюд. Температурный режим и правила приготовления мучных гарниров и мучных блюд.
	5	Требования к качеству мучных гарниров и мучных блюд.

	6	Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи мучных гарниров и мучных блюд.	
Тема 2.7. Приготовление мучных кулинарных изделий	Содержание		
	1	Виды дрожжевого теста. Кулинарные изделия из дрожжевого теста. Их значение в питании человека.	
	2	Организация приготовления мучных кулинарных изделий, используемые посуда, инвентарь и технологическое оборудование. Правила его безопасного использования.	
	3	Технология приготовления теста опарным и безопарным способом. Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке.	
	4	Технология приготовления фаршей для мучных кулинарных изделий.	
	5	Технология приготовления пирожков печеных и жареных, ватрушек, пончиков, расстегаев, кулебяки, пирогов. Температурный режим и правила приготовления мучных кулинарных изделий.	
	6	Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.	
	Лабораторно- практические занятия		2
	1	Расчет норм круп, жидкости и соли для приготовления каш (по заданным условия)	
	2	Составление технологических карт (по заданным условиям)	
	3	Органолептическая оценка молочных продуктов (по заданным условиям). Организация рабочего места для приготовления блюд из творога (по заданным условиям).	
	4	Составления схем приготовления теста (по заданным условиям)	
	5	Составление технологических карт приготовления изделий из теста(по заданным условиям).	
	Учебная практика. Виды работ.		
	1	Освоение приемов и видов работ по механической обработке круп, бобовых, яиц, муки.	
	2	Освоение приемов и видов работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц и творога.	
	3	Освоение приемов и видов работ по приготовлению теста для мучных гарниров, для мучных блюд, для мучных кулинарных изделий.	
	4	Освоение приемов и видов работ по приготовлению фаршей для мучных блюд и мучных кулинарных изделий.	
	5	Освоение приемов и видов работ по приготовлению, порционированию, оформлению и проведению бракеража мучных блюд и мучных кулинарных изделий, мучных гарниров.	

	Производственная практика. Виды работ:	
	1 Самостоятельная работа по механической обработке круп, бобовых, яиц, по подготовке творога, муки.	
	2 Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	
	3 Приготовление, оформление и подача блюд из яиц и творога.	
	4 Приготовление фаршей для мучных блюд и мучных кулинарных изделий.	
	5 Приготовление мучных гарниров, мучных блюд и мучных кулинарных изделий.	
	6 Оформление мучных блюд.	
	7 Проведение бракеража блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, мучных блюд и мучных кулинарных изделий, мучных гарниров.	
Раздел 3. Приготовление супов и соусов		4
Тема 3.1 Классификация соусов	Содержание	
	1 Классификация соусов. Пищевая ценность соусов.	
	2 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления соусов и правила их безопасного использования.	
Тема 3.2 Технология приготовления горячих соусов.	Содержание	
	1 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса белого основного. Температурный режим и правила приготовления белого основного соуса. Требования к качеству. Правила подачи соуса. Правила хранения и сроки реализации. Ассортимент соусов на основе белого. Технология приготовления соусов на основе белого основного. Требования к качеству соусов. Правила подачи соусов.	
	2 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса красного основного. Температурный режим и правила приготовления красного основного соуса. Требования к качеству. Ассортимент соусов на основе красного основного. Технология приготовления соусов на основе красного основного. Требования к качеству соусов. Правила подачи соусов.	
	3 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении томатного соуса. Температурный режим и правила приготовления томатного соуса. Требования к качеству. Ассортимент соусов на основе томатного. Технология приготовления соусов на основе томатного. Требования к качеству. Правила подачи соусов.	
	4 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении грибного соуса. Температурный режим и правила приготовления грибного соуса. Технология приготовления грибных соусов. Требования к качеству. Правила подачи соусов.	
	5 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сметанного и молочного	

		соусов. Температурный режим и правила приготовления сметанного и молочного соуса. Требования к качеству. Ассортимент соусов на основе сметанного. Технология приготовления соусов на основе сметанного. Технология приготовления молочных соусов. Требования к качеству. Правила подачи соусов.
	6	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении яично-масляных соусов. Температурный режим и правила приготовления яично-масляных соусов. Требования к качеству. Правила подачи.
	7	Правила хранения и сроки реализации горячих соусов.
Тема 3.3 Технология приготовления холодных соусов	Содержание	
	1	Ассортимент холодных соусов.
	2	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных соусов. Температурный режим и правила приготовления холодных соусов. Требования к качеству.
	3	Правила подачи соусов. Правила хранения и сроки реализации. Технология приготовления масляных смесей. Требования к качеству.
Тема 3.4 Приготовление сладких соусов	Содержание	
	1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких соусов. Температурный режим и правила приготовления сладких соусов. Требования к качеству.
	2	Технология приготовления сладких соусов. Требования к качеству.
	3	Правила подачи соусов. Правила хранения и сроки реализации.
Тема 3.5 Технология приготовления бульонов	Содержание	
	1	Классификация супов. Значение в питании человека.
	2	Требования к организации рабочего места для приготовления супов. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.
	3	Ассортимент бульонов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров. Температурный режим и правила приготовления бульонов и отваров
	4	Требования к качеству
Тема 3.6 Технология приготовления заправочных супов	Содержание	
	1	Ассортимент заправочных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении заправочных супов.
	2	Подготовка продуктов для приготовления заправочных супов. Правила варки заправочных супов. Использование пряностей при приготовлении заправочных супов.
	3	Технология приготовления заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, овощных супов, картофельных супов, супов с бобовыми, крупами, макаронными или мучными изделиями.
	4	Требования к качеству заправочных супов. Правила подачи заправочных супов. Правила хранения и сроки

		реализации.	
Тема 3.7 Приготовление прозрачных супов, супов-пюре и холодных супов	Содержание		
	1	Ассортимент прозрачных супов. Технология приготовления прозрачных супов. Требования к качеству прозрачных супов. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.	
	2	Ассортимент супов-пюре. Технология приготовления супов-пюре. Требования к качеству супов-пюре. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.	
	3	Технология приготовления гарниров для прозрачных супов и супов-пюре. Требования к качеству. Правила хранения. Правила подачи.	
	4	Ассортимент холодных супов. Технология приготовления холодных супов. Требования к качеству холодных супов. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.	
Тема 3.8 Приготовление молочных и сладких супов	Содержание		
	1	Ассортимент молочных супов. Подготовка продуктов для приготовления молочных супов. Правила приготовления молочных супов. Технология приготовления молочных супов. Требования к качеству. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.	
	2	Ассортимент сладких супов. Подготовка продуктов для приготовления сладких супов. Технология приготовления сладких супов. Требования к качеству. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.	
	Лабораторно - практические занятия		4
		Расчет норм закладки сырья (по заданным условиям)	
		Приготовление горячих соусов (по заданным условиям)	
		Составления схем приготовления соусов (по заданным условиям).	
		Приготовление заправочных супов (по заданным условиям)	
		Расчет норм закладки сырья для приготовления холодных супов.	
	Учебная практика. Виды работ.		
		Освоение приемов и видов работ по приготовлению основных соусов: белого основного, красного основного и производных от них, томатных, грибных, сметанных, молочных, яично-масляных, холодных и сладких соусов.	
		Освоение приемов и видов работ по приготовлению и проведению бракеража различных супов.	
	Производственная практика. Виды работ:		
		Приготовление бульонов и отваров.	
		Приготовление заправочных, прозрачных, холодных, молочных, сладких супов	
		Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	
	Приготовление холодных и горячих соусов.		

Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы		2
Тема 4.1 Товароведная характеристика рыбного сырья	Содержание	
	Значение рыбы в питании человека. Виды рыб, используемых в питании. Классификация рыбного сырья. Товароведная характеристика рыбного сырья.	
Тема 4.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание	
	1 Механическая кулинарная обработка рыбы: технологический процесс, основные виды нарезки	
	2 Рыбные полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения. Виды панировок для полуфабрикатов из рыбы.	
	3 Рыбная котлетная масса: рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.	
	4 Обработка рыбы для фарширования, требование к качеству полуфабрикатов в сроки хранения. Механическая кулинарная обработка морепродуктов.	
Тема 4.3. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.	Содержание	
	1 Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы и правила их безопасного использования.	
	2 Правила варки и припускания рыбы. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Подбор соусов. Требования к качеству блюд.	
	3 Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила хранения и сроки реализации.	
Тема 4.4. Технология приготовления блюд из жареной рыбы	Содержание	
	1 Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления блюд из жареной рыбы и правила их безопасного использования.	
	2 Правила жарки рыбы. Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Подбор соусов. Требования к качеству блюд.	
	3 Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из жареной рыбы. Правила хранения и сроки реализации.	
Тема 4.5. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы	Содержание	
	1 Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования для приготовления блюд из запеченной рыбы.	
	2 Ассортимент блюд из запеченной рыбы. Правила запекания. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Подбор соусов. Требования к качеству.	
	3 Варианты оформления и правила подачи блюд из запеченной рыбы. Правила хранения и сроки реализации.	

		ции.	
Тема 4.6. Технология приготовления блюд из тушеной рыбы	Содержание		
	1	Требования к организации рабочего места для приготовления тушеной рыбы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.	
	2	Правила выбора основных продуктов, пряностей и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из тушеной рыбы.	
	3	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. Требования к качеству	
	4	Варианты оформления и правила подачи блюд из тушеной рыбы. Правила хранения и сроки реализации.	
Тема 4.7. Технология приготовления фаршированной рыбы	Содержание		
	1	Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.	
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления фаршированной рыбы. Подготовка продуктов. Способы фарширования рыбы. Правила подбора соусов.	
	3	Технология приготовления фаршированной рыбы. Требования к качеству. Варианты оформления и правила подачи фаршированной рыбы. Правила хранения и сроки реализации.	
Тема 4.8. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы	Содержание		
	1	Требования к организации рабочего места для приготовления рыбной котлетной массы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.	
	2	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Подбор соусов. Требования к качеству.	
	3	Варианты оформления и правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.	
Тема 4.9. Технология приготовления блюд из морепродуктов	Содержание		
	1	Требования к организации рабочего места для обработки морепродуктов. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.	
	2	Технология приготовления блюд из морепродуктов.	
	3	Технология обработки готовых морепродуктов. Требования к качеству.	
	4	Варианты оформления и правила подачи блюд из морепродуктов. Правила хранения и сроки реализации.	
	Лабораторно- практические работы		4
	1	Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Расчет количества отходов	
	2	Составление схемы приготовления рыбной котлетной массы.	

	3	Приготовление, полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	
	4	Обработка морепродуктов.	
	5	Составление технологических карт (по заданным условиям)	
	Учебная практика. Виды работ.		
		Освоение приемов и видов работ по приготовлению, оформлению и проведению бракеража различных блюд из рыбы: отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной, фаршированной, из котлетной массы рыбы и нерыбных продуктов моря.	
	Производственная практика. Виды работ:		
	1	Механическая кулинарная обработка рыбы.	
	2	Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря.	
	3	Приготовление блюд из рыбы.	
	4	Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря.	
Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы			4
Тема 5.1. Механическая кулинарная обработка мяса	Содержание		
	1	Значение мяса в питании человека. Товароведная характеристика мяса.	
	2	Требования к организации рабочего места для обработки мяса. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.	
	3	Механическая кулинарная обработка мяса: технологический процесс, последовательность операций	
	4	Механическая кулинарная обработка говядины, свинины, баранины. Отрубы и крупнокусковые полуфабрикаты.	
	5	Технология приготовления полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Правила хранения. Сроки реализации.	
	6	Обработка мясных субпродуктов и полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочего места для обработки субпродуктов. Требования к качеству полуфабрикатов из субпродуктов.	
Тема 5.2. Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов	Содержание		
	1	Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления блюд из отварного мяса и правила их безопасного использования.	
	2	Правила варки мяса. Технология приготовления отварного мяса.	
	3	Использование пряностей. Требования к качеству. Варианты оформления и правила подачи блюд из отварного мяса. Правила хранения и сроки реализации.	

	4	Технология приготовления блюд из субпродуктов. Требования к качеству. Правила хранения. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.	
Тема 5.3. Технология приготовления блюд из жареного мяса	Содержание		
	1	Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из мяса. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.	
	2	Ассортимент блюд из жареного мяса. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Требования к качеству. Выбор соусов. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.	
	3	Правила выбора основных продуктов, пряностей и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из жареного мяса.	
Тема 5.4. Технология приготовления блюд из тушеного мяса	Содержание		
	1	Требования к организации рабочего места для приготовления тушеного мяса. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.	
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления тушеного мяса. Подготовка продуктов. Ассортимент блюд из тушеного мяса. Правила подбора соусов.	
	3	Технология приготовления тушеного мяса. Требования к качеству. Правила подачи.	
Тема 5.5. Технология приготовления блюд из запеченного мяса	Содержание		
	1	Требования к организации рабочего места для приготовления запеченного мяса. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.	
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления запеченного мяса. Подготовка продуктов. Ассортимент блюд из запеченного мяса. Правила подбора соусов.	
	3	Технология приготовления запеченного мяса. Требования к качеству. Подбор соусов. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.	
Тема 5.6. Технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы	Содержание		
	1	Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из натуральной рубленой массы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.	
	2	Технология приготовления рубленой массы: рецептура, полуфабрикаты из нее.	
	3	Технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы. Подбор гарниров и соусов.	
	4	Требования к качеству. Оформление. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.	
Тема 5.7. Технология приготовления блюд	Содержание		
1	Требования к организации рабочего места для приготовления котлетной массы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.		

из котлетной массы	2	Технология приготовления котлетной массы: рецептура, полуфабрикаты из нее	
	3	Технология приготовления блюд из котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	
	4	Требования к качеству. Оформление. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.	
Тема 5.8. Технология приготовления блюд из домашней птицы	Содержание		
	1	Пищевая ценность домашней птицы. Товароведная характеристика.	
	2	Требования к организации рабочего места для обработки домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.	
	3	Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Полуфабрикаты из птицы. Требования к качеству.	
	4	Технология приготовления отварных и жареных блюд из с/х птицы. Требования к качеству. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.	
	Лабораторно- практические работы		4
	1	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса (по заданным условиям)	
	2	Составление таблицы «Отрубы и крупнокусковые полуфабрикаты»	
	3	Приготовление блюд из мяса (по заданным усл)	
	4	Расчет норм закладки сырья (по заданным условиям)	
	5	Составление технологических карт (по заданным условиям)	
	6	Приготовление блюд из домашней птицы и котл. массы(по заданным условия)	
	Учебная практика. Виды работ.		
1	Освоение приемов и видов работ по приготовлению, оформлению и проведению бракеража различных блюд из мяса и домашней птицы.		
Производственная практика. Виды работ:			
1	Механическая кулинарная обработка говядины, баранины, свинины.		
2	Механическая кулинарная обработка субпродуктов.		
	1	Механическая кулинарная обработка домашней птицы.	
	2	Приготовление блюд из мяса.	
	3	Приготовление блюд из субпродуктов.	
	4	Приготовление блюд из домашней птицы.	
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			2
Тема 6.1. Классификация и пищевая цен-	Содержание		
	1	Значение холодных блюд и закусок в питании человека Классификация холодных блюд и закусок. Пищевая	

ность холодных блюд и закусок		ценность, товароведная характеристика и требования к качеству гастрономических продуктов.	
	2	Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок.	
	3	Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря для обработки для приготовления холодных блюд и закусок и правила их безопасного использования.	
	4	Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд.	
Тема 6.2. Технология приготовления бутербродов	Содержание		
	1	Виды бутербродов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов. Последовательность технологических операций при приготовлении бутербродов.	
	2	Требования к качеству бутербродов. Температурный режим хранения, подачи и сроки хранения. Правила проведения бракеража.	
Тема 6.3. Технология приготовления салатов и винегретов	Содержание		
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении салатов и винегретов.	
	2	Ассортимент салатов из свежих, вареных, консервированных овощей, грибов, фруктов, ягод. Последовательность технологических операций при приготовлении салатов и винегретов. Требования к качеству салатов и винегретов.	
	3	Температурный режим подачи, хранения и сроки хранения. Правила проведения бракеража.	
Тема 6.4. Технология приготовления холодных блюд и закусок	Содержание		
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных закусок из овощей, яиц, грибов, рыбных и мясных продуктов.	
	2	Ассортимент холодных закусок. Последовательность технологических операций при приготовлении холодных закусок.	
	3	Правила охлаждения холодных блюд и закусок. Температурный режим хранения, подачи и сроки хранения. Правила проведения бракеража.	
	4	Виды сервировки и варианты оформления.	
	Лабораторно- практические работы		
1	Организация рабочего места для приготовления бутербродов, приготовление бутербродов		2
2	Составление технологических карт блюд (по заданным условиям)		

	3	Расчет норм сырья (по заданным условиям)	
	4	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (по задан. усл.)	
	5	Приготовление холодных закусок из мяса (по заданным условиям)	
	Учебная практика. Виды работ.		
	1	Освоение приемов и видов работ по подготовке овощей и гастрономических продуктов.	
	2	Освоение приемов и видов работ по приготовлению и оформлению салатов.	
	3	Освоение приемов и видов работ по приготовлению, оформлению и проведению бракеража простых холодных блюд и закусок.	
	Производственная практика. Виды работ:		
	1	Подготовка продуктов для приготовления холодных закусок.	
	2	Нарезка овощей для салатов и винегретов. Охлаждение продуктов.	
	3	Приготовление простых холодных блюд и закусок.	
	4	Оформление простых холодных блюд и закусок.	
	5	Проведение бракеража готовых блюд.	
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков			2
Тема 7.1. Приготовление сладких холодных блюд	Содержание		
	1	Значение сладких блюд в питании, классификация и ассортимент, Классификация, пищевая ценность сладких холодных блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	
	2	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
	3	Натуральные свежие фрукты и ягоды, рецептуры. Технология приготовления компотов, киселей, желе, самбуки, крем	
	4	Правила охлаждения и температурный режим хранения сладких холодных блюд; температура подачи. Требования к качеству сладких холодных блюд;	
	5	Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления блюд.	
Тема 7.2. Технология	Содержание		

приготовления сладких горячих блюд	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность сладких горячих блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	
	2	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	
	3	Технология приготовления сладких горячих блюд.	
	4	Правила хранения сладких горячих блюд; температурный режим хранения сладких горячих блюд, температуру подачи; Требования к качеству сладких горячих блюд;	
	5	Правила проведения бракеража;	
	6	Способы сервировки и варианты оформления;	
Тема 7.3. Напитки	Содержание		
	1	Приготовление горячих напитков: чай, технология приготовления, требования к качеству, оформление и отпуск; кофе, технология приготовления, варианты подачи, требования к качеству, оформление и отпуск; какао, шоколад, технология приготовления, требования к качеству, оформление и отпуск;	
	2	Холодные напитки. Правила подачи холодных напитков, посуда, оформление. Чай холодный, кофе – глясе: технология приготовления, требования к качеству, оформление и отпуск. Квас. Плодово-ягодные напитки. Смешанные напитки..	
	Лабораторные работы		2
	1	Приготовление киселя	
	Учебная практика		
	1	Подготовка продуктов и приготовление, чая, кофе, какао.	
	2	Подготовка продуктов и приготовление, компота из свежих и сушеных фруктов	
	3	Приготовление киселей, железированных блюд.	
	4	Подготовка продуктов и приготовление шарлотки с яблоками	
	Консультации	6	
Промежуточная аттестация		6	
МДК.07.0 3 Технология приготовления кондитерских изделий		46	

Раздел 1. Приготовление дрожжевого теста изделий из него		8	
Тема 1.1 Подготовка сырья к кондитерскому производству	Содержание		
	1 История развития производства мучных кондитерских изделий в России.		
	2 Характеристика сырья, оценка качества, условия приема, порядок и правила подготовки муки, крахмала, сахара, сахаросодержащих продуктов, яиц, молока, масла, маргарина и жира для жарки, овощей, фруктов, круп, мясных и рыбных продуктов, вкусовых и ароматических веществ к производству		
	3 Характеристика сырья, оценка качества, условия приема, порядок и правила подготовки пищевых добавок к производству		
	4 Способы разрыхления теста		
Лабораторные работы	2		
Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных и булочных изделий	Содержание		
	1 Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Изменения, происходящие с изделиями из теста при выпечке.		
	2 Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий. Упек и припек		
	3 Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья		
	4 Характеристика, использование, рецептура, технология приготовления, требования к качеству фарша, начинок, цедры, цукатов, помады, сиропов, жженки. Условия и сроки хранения.		
	5 Характеристика, использование, рецептура, технология приготовления, требования к качеству кремов масляные, кремов белковых, заварных, желе, мастика, украшение для кондитерских изделий.		
	Лабораторные работы		2
	1 Технология приготовления фаршей и начинок 3 Проверка качества муки и влияние её на выпечные изделия 4 Технология приготовления мастики		
Тема 1.3 Приготовление дрожжевого	Содержание		

теста и изделия из него	1	Виды теста, их характеристика Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста	
	2	Рецептура, технология приготовления дрожжевого безопарного, опарного теста, брожение Сущность обминки, определение готовности	
	4	Разделка, выпечка: режим, продолжительность; охлаждение изделий: режим, допустимые отклонения в весе	
		Изделия жареные в жире, режим жарки, жиры. Требования к качеству	
	5	Рецептура, технология приготовления дрожжевого слоеного теста	
	6	Рецептура, технология приготовления изделий из дрожжевого теста: слобя, пироги, пирожки, расстегаи, рулеты, ромовая баба, кексы, куличи, оладьи, блины, слойки, рогалики	
	Лабораторные работы		2
	1	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	
	2	Технология приготовления рулета	
	3	Технология приготовления блинного теста	
4	Технология приготовления слойки		
Раздел 2. Приготовление бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов из него			6
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий	Содержание		
	1	Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов. Украшение из крема.	
	2	Виды, назначение, рецептуры, технология приготовления, способы украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, помады, глазури, кандира, цукаты, шоколада	
	3	Виды, назначение, рецептуры, технология приготовления, способы украшения из сахарных мастик, марципана, посыпок, карамели	
	4	Сочетания вкусовых эстетических качеств	
Лабораторные работы		2	
1	Составление эскизов цветочных композиций различного вида в цвете		
2	Приготовление сиропов, помады и кремов.		
Тема 2.2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из	Содержание		
	1	Классификация изделий из бездрожжевого теста	
2	Тесто для блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки		

него		блинчиков. Требования к качеству готовых изделий.	
	3	Сдобное пресное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Изделия из него: характеристика, рецептура, требования к качеству.	
	4	Пряничное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Изделия из него.	
	5	Песочное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Штучные изделия из песочного теста и пласты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки, условия и сроки хранения.	
	6	Бисквитное тесто, характеристика, рецептура, способы приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству. Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов; температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству. Приготовление масляного бисквита.	
	7	Заварное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности. Изделия из заварного теста, температура и продолжительность выпечки, требования к качеству.	
	8	Слоеное тесто, рецептура, технология приготовления, сроки и условия хранения теста. Изделия из него, и полуфабрикаты для пирожных и тортов; особенности их приготовления, температурный режим и продолжительность выпечки. Требования к качеству	
	Лабораторные работы		
	Приготовление изделий из бисквитного теста		
	Приготовление песочного и слоёного п\ф и изделий из них.		
Раздел 3. Приготовление пирожных и тортов массового спроса			6
Тема 3.1. Технология приготовления пирожных массового спроса	Содержание		
	1	Ознакомление с оборудованием, инвентарем, применяемыми при приготовлении пирожных, поточными линиями для отделки пирожных.	
	2	Приготовление бисквитных пирожных нарезных с соблюдением технологии, органолептическая оценка качества.	
	3	Приготовление бисквитных пирожных "буше" с соблюдением технологии, оценка качества.	
	4	Приготовление песочных пирожных нарезных с соблюдением технологии, оценка качества.	
	5	Приготовление песочных пирожных штучных с соблюдением технологии, оценка качества	
	6	Приготовление слоеных пирожных с соблюдением технологии, оценка качества	

	7	Приготовление заварных пирожных с соблюдением технология, оценка качества	
	8	Приготовление крошковых пирожных с соблюдением технологии, оценка качества	
	Лабораторные работы		4
	1	Технология приготовления бисквитных пирожных	
	2	Технология приготовления заварных пирожных	
	Самостоятельная работа		
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению пирожных	
	2	Работа с конспектом	
	3	Решение ситуационных задач	
Тема 3.2 Технология приготовления тортов массового спроса	Содержание		
	1	Технология приготовления бисквитных тортов, оценка качества.	
	2	Технология приготовления песочных тортов, оценка качества.	
	3	Технология приготовления слоёных тортов, оценка качества.	
	Лабораторные работы		4
	1	Технология приготовления бисквитных тортов	
Тема 3.3. Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности.	Содержание		
		Характеристика, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации. Мучных кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности.	
	Самостоятельная работа		
		Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	Подготовить сообщение, реферат по теме.		
	Составить технологические карты на приготовление теста и изделия.		
Производственная практика	Содержание		
	1	Приготовление дрожжевого теста. Краткая характеристика сырья для изготовления мучных кондитерских изделий. Правила развешивания и отмеривания продуктов для приготовления кондитерских изделий. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Фарши и начинки. Виды фарша и начинок в зависимости от применяемого сырья, их характеристика и использование. Сиропы и помады. Рецепттура и технология приготовления сиропа для пропитки тиража, для глазировки, помады (основной и шоколадной). Возможные виды брака, причины их возникновения, меры предупреждения и устранения. Фруктовая начинка. Рецепттуры и технологии приготовления фруктовой начинки. Виды и использование. Крем сливочный. Рецепттура, технология приготовления основного, шоколадного, орехового кремов, требования к качеству. Условия и сроки хранения, использование.	

	<p>Замес теста и способы его разрыхления. Дрожжевое тесто и изделия из него; Характеристика дрожжевого теста; сырьё; процессы, происходящие при замесе теста. Значение обминки теста. Безопарный и опарный способы приготовления дрожжевого теста. Режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе мучных изделий. Изделия из дрожжевого теста: блины, оладьи, пироги, пирожки, ватрушки, булочки. Рецепт, особенность изготовления. Требования к качеству. Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него. Жарка изделия в жире. Характеристика процессов. Изделия, жаренные в жире: пирожки, пончики, беляши. Режим жарки, шры используемые при жарке, их изменение при жарке.</p>	
2	<p>Бездрожжевое тесто. полуфабрикаты. изделия из него. Классификация бездрожжевого теста (тесто для блинчиков, вафельное, песочное, пряничное, заварное, миндальное, бисквитное и т.д.) Приготовление штучных изделий из песочного теста, (песочные кольца, корзиночки, печенья, пласты для пирожных ж тортов). Пресное, сдобное тесто. Характеристика, рецептура, технология приготовления. Бисквитное тесто. Характеристика, порядок подбора сырья, влияние рецептуры на качество теста. Изделия из бисквитного теста. Подготовка выпеченного полуфабриката для тортов и пирожных. Требования к качеству. Заварное тесто. Характеристика, рецептура, технология приготовления заварного теста, признаки его готовности. Выпечка, температурный режим. Виды изделий: профитроли, пирожные. Слоёное тесто. Характеристика, рецептура слоёного теста. Влияние соли, кислоты на слоеобразование. Замес теста. Подготовка масла. Технология приготовления теста, условия хранения теста. Процессы происходящие при выпечке слоёного теста. Изделия из слоёного теста: языки, пирожки, полуфабрикаты для пирожных, особенности их приготовления и требования к качеству.</p>	
3	<p>Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. Виды. Виды отделочных полуфабрикатов их назначение. Украшения из крема: сливочного, масляного, шарлот, крема белкового сырцового, заварного. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка с различными трубочками. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств. Украшения из помады. Порядок подготовки помады, глазирование помадой тортов и пирожных. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные и т.д. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, бисквитной, шоколадной и т.д. Украшения из марципана и засахаренных фруктов. Украшения из глазури, шоколада. Их характеристика, рецептура, порядок отделки тортов и пирожных. Восточные изделия их характеристика и питательные свойства, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Условия и сроки реализации.</p>	

Промежуточная аттестация		6
МДК 07.04. Технология приготовления хлебобулочных изделий		46
Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		
Тема 1.1. Значение и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба	Роль хлебобулочных изделий в питании. Хлебобулочные изделия, понятие о производстве, показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Пищевая ценность и калорийность хлеба и хлебобулочных изделий.	2
Тема 1.2. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий	Классификация хлеба и хлебобулочных изделий: по назначению, по способу приготовления. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, условия и сроки хранения, транспортирования. Использование в кулинарии и приготовлении мучных кондитерских изделий	2
Тема 1.3. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	Виды основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий, требования к качеству. Ассортимент, характеристика и требования к качеству хлебных смесей промышленного производства. Подготовка основных продуктов, дополнительных ингредиентов и хлебных смесей промышленного производства для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Мука. Виды помолов, показатели качества, сорта, способы и условия хранения.	4
	Лабораторное занятие	4
	1. Определение количества и качества клейковины муки. 2. Определение содержания посторонних примесей и крупности помола в сахарном песке и сахарной пудре.	

Тема 1.4. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	Виды механического, теплового, холодильного оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемых при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; правила их безопасного использования Организация производства в кондитерском цехе. Техника безопасности при использовании механического, теплового оборудования	2
	Практическое занятие 1. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	4
Тема 1.5. Замес теста и способы его разрыхления.	Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.	2
	Практическое занятие 1. Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.	6
Тема 1.6. Приготовление дрожжевого слоеного теста для простых хлебобулочных изделий и хлеба	Характеристика дрожжевого слоеного теста. Процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Требования к качеству теста. Недостатки дрожжевого слоеного теста, причины их возникновения, методы исправления. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста. Разделка теста, отделка готовых изделий. Расслойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий.	4
Тема 1.7. Приготовление основных простых хлебобулочных изделий и хлеба	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий: булочка «Домашняя», «Российская», «Школьная», «Дорожная», «Ванильная», кулебяка, расстегаи, пирог «Невский», пирог «Лакомка», пирог «Московский», кекс «Майский», кекс «Весенний», ромовая баба, пирожки печеные с различными фаршами, ватрушки и др. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.	2
Тема 1.8. Технология приготовления фаршей и начинок для изделий.	Технология приготовления фаршей и начинок для изделий: мясной, рыбный, грибной, ливерный, капустный, картофельный, морковный, из зеленого лука с яйцом, из творога, из яблок из мака, из повидла. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.	2
	Практическое занятие 1. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и простых хлебобулочных изделий из него. 2. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и простых хлебобулочных изделий и хлеба из него.	6
Промежуточная аттестация		6

Учебная практика		108
Производственная практика		216
Всего		532

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Компьютерного класса, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

1.2.1. Печатные издания:

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. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

13. 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.

14. 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 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

21. 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.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2012. – 254 с.
25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.
26. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
27. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
28. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с
30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
32. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с
35. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
36. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: КолосС, 2012. – 247 с
38. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
39. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
40. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

41. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с.

1.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
4. <http://www.creative-chef.ru/>
5. <http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>
7. <http://novikovgroup.ru/>
8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
10. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
11. [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>
13. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

1.2.3. Дополнительные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

2. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ПК 8.1. - 8.3.</p>	<p>Составление технологических карт на изготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба по Сборнику технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий.</p> <p>Выполнение технологию приготовления теста с использованием различных способов формовки простых хлебобулочных изделий и хлеба из него с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Определение органолептическим способом правильности выпечки основных хлебобулочных изделий и хлеба и их готовность для реализации.</p> <p>Оформление хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Составление технологических карт на изготовление основных мучных кондитерских изделий по Сборнику рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.</p> <p>Выполнение технологии приготовления теста для различных основных мучных кондитерских изделий с использованием различных способов изготовления изделий из теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Определение органолептическим способом правильности выпечки основных мучных кондитерских изделий и готовность основных мучных кондитерских изделий для реализации.</p> <p>Оформление основных мучные кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выполнение операций по изготовлению печенья, пряников, коврижек в соответствии с методами приготовления и типом теста.</p> <p>Определение органолептическим способом правильности выпечки печенья, пряников и коврижек и их готовность для реализации.</p> <p>Оформление печенья, пряников, коврижки с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПК 8.4. - ПК 8.6.</p>	<p>Выполнение подготовку сырья для основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с санитарными правилами.</p> <p>Выполнение операции по изготовлению простых и основных отделоч-</p>	

	<p>ных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и видом отделочного полуфабриката.</p> <p>Использование различных способов при оформлении простыми и основными отделочными полуфабрикатами.</p> <p>Составление технологических карт на изготовление отечественных классических тортов и пирожных по Сборнику рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.</p> <p>Выполнение операции по изготовлению тортов и пирожных в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов.</p> <p>Определение органолептическим способом правильности приготовления отечественных классических тортов и пирожных и их готовность для реализации.</p> <p>Оформление отечественных классических тортов и пирожных с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление технологическую карту на изготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных по Сборнику рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. 2. Выполнение правильные пропорции по замене высококалорийного сырья (жира, сахара, муки) в рецептурах на десерты, хлебобулочные и кондитерские изделия на менее энергоемкое (фруктовые пасты и пюре, овощные протертые массы, нежирный творог, сухое обезжиренное молоко, растительные сливки и прочее); 3. Выполнение операции по изготовлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с методами приготовления и типом теста. 4. Оформление фруктовые легкие обезжиренные торты и пирожные в соответствии требованиям качества. 5. Определение органолептическим способом правильность приготовления изделий пониженной калорийности и их готовность для подачи. 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач про-</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение</p>

<p>фессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

