

**Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Международный колледж сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  
(ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО ПОВАР, КОНДИТЕР, ПЕКАРЬ)  
по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
по программе подготовки специалистов среднего звена**

Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования – естественнонаучный

Казань

2022

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

 О.Р. Скальская


« 02 » сентября 2022

  
«Хэвкыяр»  
сервис колледж»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» г. Казань Республика Татарстан

Разработчики:

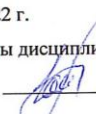
Камалетдинова С.В., преподаватель высшей квалификационной категории 

Лейс С.И., мастер производственного обучения

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий

 Л.А. Гайнетдинова

  
«СТОРА»  
«Хэвкыяр»  
сервис колледж»  
Согласовано с работодателем

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	34
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	39

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07

### 1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь)» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 15	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

### 1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ПК 7.1	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 7.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов, соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, салатов, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.9	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.10	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

ПК 7.11	Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.12	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>В</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</li> <li>- в приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, оформлении, подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- приготовление, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>
-------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>- ведение расчетов с потребителями.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</li> </ul>
--	---





## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ.07

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак.час								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежуточная аттестация	Лаборатор. и практ. занятия	Курсов. работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 7.1. ПК 7.8. ОК 1 ОК 3 ОК 7 ЛР 1 ЛР 5,6	Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров	<b>46</b>		<b>32</b>		16	-	-	-	6	8	
ПК 7.1.- 7.7. ОК 4 ОК 7 ОК 9 ЛР 10 ЛР 15	Раздел 2 Технология приготовления блюд	<b>46</b>		<b>32</b>		16	-	-	-	6	8	
ПК 7.8.- 7.10. ОК 1 ОК 3 ОК 9 ЛР 6 ЛР 10	Раздел 3 Технология приготовления кондитерских изделий	<b>46</b>		<b>32</b>		16	-	-	-	6	8	
ПК 7.9. ПК7.11 ПК7.12 ОК 1 ОК 7 ОК 9 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6	Раздел 4 Технология приготовления хлебобулочных изделий	<b>46</b>		<b>32</b>		16	-	-	-	6	8	
ПК 7.1- 7.12. ОК 1	Производственная практика (по	<b>324</b>	<b>324</b>					<b>108</b>	<b>216</b>			

ОК 3 ОК 4 ОК 9 ЛР 1 ЛР 3 ЛР 10	профилю специальности)										
ПК 7.1.- 7.12. ОК 1 ОК 3 ОК 7 ЛР 1 ЛР 3 ЛР 10	Промежуточ ная аттестация (ДЭ)	<b>24</b>			12					12	
	<b>Всего</b>	<b>532</b>	<b>324</b>	<b>128</b>	<b>12</b>	<b>64</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	<b>216</b>	<b>36</b>	<b>32</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	ТСО, наглядные пособия	Используемая литература
1	2	3	4	5	6
<i>МДК. 07. 01 Товароведение продовольственных товаров</i>		<b>46</b>			
Раздел 1. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи		<b>14</b>			
Тема 1.1. Мясные товары	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	1. Мясо убойных животных. Ткани мяса. Классификация, клеймение туш и показатели упитанности. Качество и хранение мяса. Мясо птицы. Классификация, требования к качеству. Субпродукты. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству.	2	2	Интер активная доска	[4] стр. 219-228 интернет источники
	<i>Практические занятия №1</i>	2			
	1. Распознавать виды колбасных изделий и определить качество органолептическим методом.	2	2	карточки-задания	[4] стр. 219-228
Тема 1.2. Рыбные товары	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	2. Строение тела и химический состав рыбы. Основные промысловые семейства рыб. Пищевая и биологическая ценность. Виды разделки. Живая, охлажденная, мороженая, соленая, копченая рыба, требования к качеству. Нерыбное водное сырье. Икра рыб. Рыбные консервы и пресервы. Сроки хранения.	2	2	Интер активная доска	[1] стр. 230-259 интернет источники
	<i>Практические занятия №2</i>	2			
	Распознавать виды переработанной	2	2	карточки-	[1]стр.

	рыбы, икры, нерыбных продуктов моря и определить качество.			задания	230-259
Тема 1.3. Жировые и яичные товары	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	3.Растительные масла. Виды, требования к качеству. Маргарин. Спред. Майонез. Требования к качеству. Сроки хранения. Яйца и яичные продукты. Виды, требования к качеству, маркировка. Сроки хранения.	2	2	Интер активная доска	[1] стр. 264-270 интернет источники
	<i>Практические занятия №3</i>	2			
	Распознать виды жировых и яичных товаров и определить качество.	2	2	карточки-задания	[1] стр. 264-270
Тема 1.4. Плодо овощные товары и грибы.	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	4.Химический состав и классификация плодов и овощей. Клубнеплоды. Корнеплоды. Капустные, луковые, томатные, тыквенные овощи. Виды, требования к качеству. Сроки хранения. Грибы. Виды. Требования к качеству. Семечковые, косточковые плоды. Ягоды. Субтропические и тропические плоды. Требования к качеству	2	2	Интер активная доска	[5] стр. 90-107, 135-138 интернет источники
Раздел 2. Подготавливать рабочее место пекаря,кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>32</b>			
Тема 1.5. Зерномучные товары.	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	5.Зерновые культуры. Крупы, требования к качеству, сроки хранения. Мука. Дрожжи. Макароны изделия. Классификация. Требования к качеству. Хлебобулочные изделия. Хлеб. Булки. Мелкоштучные хлебобулочные товары. Требования к качеству, сроки хранения.	2	2	Интер активная доска	[5] стр. 49-68, 83-85 интернет источники
	<i>Практические занятия № 4,5</i>	2			

	4.Распознать виды круп, муки, макаронных изделий и определить качество органолептическим методом.	2		карточки- задания	[5] стр. 49-68, 83-85
	5.Распознать виды хлебобулочных изделий и определить качество органолептическим методом.	2	2	карточки- задания	[5] стр. 49-68, 83-85
Тема 1.6. Сахаристые, фруктово-ягодные, мучные кондитерские изделия.	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	6.Сахар. Крахмал. Фруктово-ягодные изделия. Мармелад. Пастила. Шоколад и какао-порошок. Карамель. Конфеты. Виды, требования к качеству. Сроки хранения.	2	2	Интер активная доска	[4] стр. 153-173
	<i>Практические занятия №6</i>	2			
	6.Распознать виды сахаристых, фруктово-ягодных, мучных кондитерских изделий и определить качество органолептическим методом	2	2	карточки- задания	[4] стр. 153-173
Тема 1.7. Молоко и молочные продукты.	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	7.Молоко коровье, сливки, Кисло-молочные продукты. Требования к качеству, сроки хранения.	2	2	Инте рактивная доска	[1] стр. 206-216
	<i>Практические занятия №7</i>	2			
	7.Распознать виды, кисло-молочных продуктов, сыров и определить качество органолептическим методом.	2	2	карточки- задания, натур. образцы	[1] стр. 206-216
Тема 1.8. Вкусовые продукты	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	8.Чай, кофе. Пряности. Приправы. Классификация. Требования к качеству, сроки хранения.	2	2	Интер активная доска	[1] стр. 138-143
	<i>Дифференцированный зачет</i>				
	<i>Практические занятия №8</i>	2			
	8.Распознать виды чая, кофе, пряностей, приправ и определить качество органолептическим методом.	2	2	карточки- задания, натур. образцы	[1] стр. 138-143
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	2			

	<p>1. Самостоятельная работа обучающихся в виде сбора информации и проведения сравнительной характеристики химического состава различных групп продовольственных товаров.</p>			Интерактивная доска	интернет источники
	<p>2. Студентам предлагается изучить товароведную характеристику мясных консервов, мясных полуфабрикатов (пищевая ценность, классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты, условия хранения). Студентам предлагается сделать электронную презентацию.</p> <p>3. Студентам предлагается изучить товароведную характеристику рыбных консервов и пресервов (пищевая ценность, классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты, маркировка, условия хранения).</p> <p>4. Обучающимся предлагается изучить товароведную характеристику растительных масел. Виды, требования к качеству. Маргарин. Спред. Майонез. Требования к качеству. Сроки хранения</p> <p>5. Обучающимся предлагается изготовить коллекции круп, макаронных изделий и описать образцы; отмыть клейковину и определить ее качество.</p> <p>6. Обучающимся предлагается изучить салатные, луковые, десертные овощи (пищевая ценность, виды, оценка качества, болезни, условия хранения, кулинарное использование); субтропические и тропические плоды (пищевая ценность, виды, оценка качества, болезни, условия хранения, кулинарное использование);</p>				

	<p>плодоовощные консервы (пищевая ценность, виды, оценка качества, кулинарное использование, условия хранения). Студентам предлагается сделать электронную презентацию.</p> <p>7. Студентам предлагается изучить товароведную характеристику сахара (пищевая ценность, виды, оценка качества, условия хранения, кулинарное использование); карамели и конфет (виды, оценка качества, условия хранения); восточных сладостей (виды, оценка качества, условия хранения); пирожных и тортов (сырье, пищевая ценность, классификация, виды, оценка качества, условия хранения). Студентам предлагается сделать электронную презентацию.</p> <p>8. Студентам предлагается изучить товароведную характеристику молочных консервов (пищевая ценность, виды, оценка качества, условия хранения, кулинарное использование). Студентам предлагается сделать электронную презентацию.</p> <p>Самостоятельная работа по сбору новой информации по товароведной характеристике продовольственных товаров</p>				
<b>Консультации по МДК.07.01.</b>		<b>6</b>			
<i>МДК 07.02. Технология приготовления блюд</i>		<b>16/16</b>			
Раздел 1.	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
Обработка подготавливаемых овощей, грибов, рыбы, нежирного водного сырья, мяса,	1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Подготовка овощей для фарширования, полуфабрикаты из овощей. Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки	2	2	Интерактивная доска	[1] Стр. 6-56 интернет-источники



птицы					
Раздел 2.	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
Приготовление и подготовка как к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы	2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей, свиной, бараньей туш. Приготовление мясных полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству. Сроки хранения	2	2	Интер активная доска	[1] Стр.56-80 интернет-источники
	<i>Лабораторная работа № 1</i>	2			
	Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из птицы	2	3	Сырье, инструк. карты	[1] Стр.56-80
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	1			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний. Подготовить презентации: 1. Механическая кулинарная обработка овощей 2. Механическая кулинарная обработка рыбы 3. Механическая кулинарная обработка мяса и птицы			Интер активная доска	[1] Стр. 6-56 Стр. 56-80 интернет-источники
Раздел 3.	<i>Содержание учебного материала</i>	4			
Приготовление, творческое оформление и подготовка как к реализации	3. Приготовление бульонов. Приготовление заправочных супов, супов картофельных, молочных, сладких, холодных. Требования к качеству. Сроки хранения	2	2	Интер активная доска	[1] Стр. 90-97
	4. Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные. Соусы белые на мясном и рыбном бульонах. Соусы грибные, молочные,	2	2	Интер активная доска	[1] Стр. 132-145

ции супов, соусов разнообразного ассортимента	сметанные. Требования к качеству. Сроки хранения				
	<i>Лабораторная работа № 2,3</i>	4			
	2. Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольники	2	3	сырье, ТК	[1] Стр. 90-97
	3. Приготовление соуса белого основного, грибного, молочного	2	2	сырье, ТК	[1] Стр. 132- 145
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	1			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний. Подготовить презентации: 1. Щи. Ассортимент, характеристика, технология приготовления, отпуск, требования к качеству. 2. Борщи. Ассортимент, характеристика, технология приготовления, отпуск, требования к качеству. 3. Рассольники. Ассортимент, характеристика, технология приготовления, отпуск, требования к качеству. 4. Картофельные супы с овощами, крупами, макаронными изделиями. Ассортимент, характеристика, технология приготовления, отпуск, требования к качеству. 5. Соусы на мясном и рыбном бульонах, их производные, использование 6. Грибные, сметанные, молочные соусы, их производные, использование			Интер активная доска	[1] Стр. 90-97, 132- 145 интернет-источники

Раздел 4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	5. Приготовление блюд и гарниров из овощей – вареных, жареных. Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, блюд из творога и яиц. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	2	Интерактивная доска	[1] Стр. 156-189 интернет-источники
	<i>Лабораторная работа № 4</i>	2			
	4. Приготовление блюд из отварных и жареных овощей. Блюда из круп, макаронных изделий	2	2	сырье, ТК	[1] Стр. 156-189
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	1			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний. Подготовить презентации: 1. Блюда и гарниры из отварных овощей. Ассортимент, характеристика, технология приготовления, отпуск, требования к качеству. 2. Блюда и гарниры из жареных овощей. Ассортимент, характеристика, технология приготовления, отпуск, требования к качеству. 3. Блюда и гарниры из запеченных овощей. Ассортимент, характеристика, технология приготовления, отпуск, требования к качеству. 4. Блюда и гарниры из каш. Ассортимент, характеристика, технология приготовления, отпуск, требования к качеству. 5. Блюда и гарниры из			Интерактивная доска	[1] Стр. 156-189 интернет-источники

	макаронных изделий. Ассортимент, характеристика, технология приготовления, отпуск, требования к качеству. 6. Блюда и гарниры из яиц и творога Ассортимент, характеристика, технология приготовления, отпуск, требования к качеству.				
Раздел 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	6. Ведение процесса приготовления блюд из отварной и жареной рыбы основным способом и рыбной котлетной массы	2	2	Интер активная доска	[1] Стр. 189-198, 200-202
	<i>Лабораторная работа № 5</i>	2			
	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	2	2	сырье, ТК	[1] Стр. 189-198
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	2			
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний. Подготовить презентации: 1. Рыба – универсальная, вкусная и здоровая пища. 2. Что нужно знать о морепродуктах. 3. Маринады и панировки для рыбы. 4. Блюда из отварной и припущенной рыбы. 5. Блюда из жареной рыбы			Интер активная доска	[1] Стр. 189-198, 200-202 интер нет-источники	

	основным способом, во фритюре				
Раздел 6	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
Приготовление, творческое оформление подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	7. Ведение процесса приготовления блюд из жареного мяса порционным и мелким куском. Ведение процесса приготовления блюд из тушеного мяса крупными и мелкими кусками. Ведение процесса приготовления блюд из рубленой массы и котлетной массы. Ведение процесса приготовления блюд из птицы: отварные, жареные, тушеные	2	2	Интер активная доска	[1] Стр. 211-222, 224-226, 233-237
	<i>Лабораторная работа № 6,7</i>	4			
	6. Приготовление и оформление блюд из мяса: мясо отварное, поджарка, гуляш.	2	2	сырье, ТК	[1] Стр. 211-222
	7. Приготовление и оформление блюд из птицы: котлеты натуральные из филе кур, котлеты рубленые	2	3	сырье, ТК	[1] Стр. 233-237
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	1			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний. Подготовить презентации: 1. Блюда из жареного мяса крупным, порционным, мелким куском 2. Блюда из тушеного и запеченного мяса 3. Блюда из рубленой массы и котлетной массы 4. Блюда из субпродуктов 5. Что нужно знать о птице 6. Блюда из птицы: отварные, жареные, тушеные			Интер активная доска	[1] Стр. 211-222, 224-226, 233-237 интер нет-источники
Раздел 7	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
Приготовление, оформление и	8. Приготовление, творческое оформление бутербродов, канапе, салатов, холодных закусок разнообразного ассортимента	2	2	Интер активная доска	[1] Стр. 256-271

подготов ка к реализа ции холодных блюд, кулинар ных изделий, закусок разнооб разного ассорти мента	<i>Лабораторная работа № 8</i>	2			
	Приготовление канапе, салатов из сырых и вареных овощей, закусок из рыбы и мяса.	2	2	сырье, ТК	[1] Стр. 256-271
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	1			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний. Подготовить презентации: 1.Бутерброды открытые, закрытые, канапе. 2.Салаты из сырых овощей разнообразного ассортимента 3.Салаты из вареных овощей разнообразного ассортимента 4.Блюда и закуски из овощей, яиц, грибов 5.Рыбные, мясные блюда и закуски			Интер активная доска	[1] 256-271 интер нет-источники
<b>Консультации по МДК.07.02.</b>		<b>6</b>			
<i>МДК 07.03. Технология приготовления кондитерских изделий</i>		<b>16/16</b>			
Раздел 1	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>2</b>			
Подготов ка рабочего места кондитера.	1.Ознакомление с квалификационной характеристикой профессии «Кондитер». Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении основных мучных кондитерских изделий	2	2	Интер активная доска	[2] Стр. 6-27 интер нет-источники
Раздел 2	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>6</b>			
Приготов ление и подготов ка к использо	2. Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада, желе, глазури	2	2	Интер активная доска	[2] Стр. 45-52

ванию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3. Технология приготовления кремов: сливочный, сливочно-ореховый, кофейный, сливочный «Новый», «Шарлот» и его производные.	2	2	Интер активная доска	[2] Стр. 52-63
	4.Технология приготовления муссов, карамели, марципана, сахарной мастики, пралине, посыпки	2	2	Интер активная доска	[2] Стр. 45-52
	<i>Лабораторная работа № 1</i>	4			
	Приготовление отделочных полуфабрикатов	4	3	Сырье, ТК	
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	4			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний. Подготовка сообщений на тему: 1.«Применение загустителей и стабилизаторов при изготовлении кремов» 2. «Консерванты в кондитерском производстве» 3. «Вкусовые и ароматические вещества кондитерского производства» 4. «Новые виды сырья для отделочных полуфабрикатов».			Интер активная доска	[2] интер нет-источники
Раздел 3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации	<i>Содержание учебного материала</i>	8			
	5.Технология приготовления бисквита основного и изделий из него: пирожные разнообразного ассортимента. Приготовление песочного теста и мелкоштучные изделия из него. Требования к качеству готовых пирожных. Правила проведения бракеража. Упаковка пирожных. Маркировка	2	2	Интер активная доска	[2] Стр. 139-156, 193-199

пирожных и тортов разнообразного ассортимента	упаковки. Хранение и транспортирование пирожных. Условия и сроки хранения.				
	6.Технология приготовления заварного теста и воздушного теста и изделий из них: пирожные разнообразного ассортимента. Требования к качеству готовых пирожных. Правила проведения бракеража. Упаковка пирожных. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование пирожных. Условия и сроки хранения.	2	2	Интер активная доска	[2] Стр. 156-160, 169-171, 207-209
	7.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тортов разнообразного ассортимента: «Бисквитно-кремовый», «Сказка», Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения.	2	2	Интер активная доска	[2] Стр. 216-217.
	8 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тортов разнообразного ассортимента: «Кофейный», «Песочно-кремовый». Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения.	2	2	Интер активная доска	[2] Стр. 217, 228
	<i>Лабораторная работа № 2,3,4</i>	<i>12</i>			
	2. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом, фруктово-желейное, с белковым кремом.	4	2,3	Сырье, ТК	[2] Стр. 156-160
	3. Приготовление песочных пирожных: «Песочное кольцо», «Песочное» с кремом, «Корзиночка» с желе и фруктами	4	2,3	Сырье, ТК	[2] Стр 169-171,
	4.Приготовление тортов: «Бисквитно-кремового», «Песочно-	4	2,3	Сырье, ТК	[2] Стр. 217,



	кремового».				228
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	4			
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 1. Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний. 2. Заполнение таблицы «Оценка качества тортов». 3. Оформление технологических карт приготовления тортов. Подготовка опорного конспекта 4. Заполнение таблицы «Оценка качества пирожных». 5. Оформление технологических карт приготовления пирожных 6. Подготовка сообщения на тему: «Изделия с низким содержанием сахара» 7. Нахождение рецептов и технологий приготовления легких и обезжиренных тортов для оформления папки. 8. Подготовка компьютерной презентации на тему: «Фруктовые и легкие обезжиренные пирожные» (или реферата)			Интер активная доска	[2] интер нет-источники
<b>Консультации по МДК.07.03. 6</b>					
<b>МДК 07.04. Технология приготовления хлебобулочных изделий 16/16</b>					
Раздел 1	<i>Содержание учебного материала</i>	4			
Подготовка рабочего места пекаря, оборудованное, инвентарь,	1. Ознакомление с квалификационной характеристикой профессии «Пекарь». Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Значение хлебобулочных изделий в питании. Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия; содержание, правила пользования. Сборник	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 147-150

сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентом	рецептур мучных кондитерских и булочных изделий; содержание, построение, порядок работы.				
	2. Виды сырья. Характеристика, подготовка и хранение для приготовления хлебобулочных изделий. Взаимозаменяемость видов сырья. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	2	Интер активная доска	[2] Стр. 6-27 [7] Стр. 7-36
	<i>Лабораторная работа №1</i>	2			
	1. Определение качества сырья и полуфабрикатов используемых для приготовления хлебобулочных изделий	2	2	карточки задания	
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	4			
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 1. Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний. 2. Подготовка сообщений об ассортименте хлеба и хлебобулочных изделий, выпускаемых предприятиями г. Казань 3. Подготовить сообщения на темы: «Виды и сорта муки, используемые для приготовления хлебобулочных изделий», «Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки», «Улучшители и пищевые добавки в хлебопекарном производстве». 4. Составление таблицы «Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, используемого для			Интер активная доска	[2] [7] интер нет-источники	

	приготовления теста для хлеба и хлебобулочных изделий»				
Раздел 2 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>	12			
	3. Технологические этапы приготовления хлебобулочных изделий. Виды теста: дрожжевое безопарное и опарное тесто, сдобное пресное тесто.	2	2	Интер активная доска	[2] Стр. 69-76 [7] Стр. 150-152
	4. Технологический процесс приготовления теста для хлеба. Технология приготовления густой закваски для ржаного теста. Приготовление опары. Приготовление и применение заварок. Технология приготовления пшеничного, ржаного теста, теста на смеси ржаной и пшеничной муки	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 152-157
	5. Технология приготовления фаршей и начинок для хлебобулочных изделий.	2	2	Интер активная доска	[2] Стр. 32-39 [7] Стр. 116-121
	6. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий: ватрушки с творогом, расстегаи, булочек «Домашняя» и «Дорожная».	2	2	Интер активная доска	[2] Стр. 83-88 [7] Стр. 161-165
	7. Приготовление пирогов (закрытых, полукрытых, открытых) с различными фаршами, кулебяк	2	2	Интер активная доска	[2] Стр. 93-98 [7] Стр. 173-176
	8. Особенности выпечки формового и подового хлеба различного ассортимента. Определение готовности хлеба при выпечке.	2	2	Интер активная доска	[7] Стр. 158-160
	<i>Дифференцированный зачет</i>				
	<i>Лабораторная работа № 2,3,4,5,6</i>	14			
2. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и	2	3	Сырье, ТК	[7] Стр. 161-165	

безопасного теста				
3. Приготовление пирогов и кулебяк	4	2	Сырье, ТК	[7] Стр. 173-176
4. Приготовление пшеничного хлеба на опаре	4	2	Сырье, ТК	[7] Стр. 158-160
5. Приготовление ржаного хлеба на заквасках	2	2	Сырье, ТК	
6. Приготовление ржано-пшеничного хлеба различного ассортимента	2	2	Сырье, ТК	[7] Стр. 158-160
<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	4			
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Изучение ассортимента и способов отделки поверхности хлебобулочных изделий, выпускаемых предприятиями г. Казань Подготовка сообщений на тему: 1. «Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него» 2. «Приготовление теста безопасным способом, пирогов открытых, закрытых и полукрытых из него» 3. «Приготовление сдобы обыкновенной» 4. «Приготовление пирожков печеных и ватрушек с творогом» 5. «Приготовление кулебяк и расстегаев»			Интер активная доска	[2] [7] интер нет-источники
<b>Консультации по МДК.07.04.</b>				<b>6</b>

<b>Учебная, производственная практика</b>			
<b>Учебная практика ПМ.07 (Виды работ)</b>		<b>Объём часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<i>МДК.07.02 Технология приготовления блюд</i>			
1	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, для приготовления и приготовление щей из свежей капусты, борща обыкновенного, рассольника домашнего, молочных супов. Оформление приготовленных супов и подготовка к реализации	6	2
2	Организация рабочего места, подготовка сырья. Приготовление основного красного соуса, белого основного на рыбном и мясном бульонах. Оформление приготовленных соусов и подготовка к реализации	6	2
3	Организация рабочего места, подготовка сырья. Приготовление блюд из отварных, жареных овощей. Приготовление блюд из каш, макаронных изделий. Оформление приготовленных блюд и подготовка к реализации	6	2
4	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья. Приготовление блюд из отварной и жареной рыбы. Оформление приготовленных блюд и подготовка к реализации	6	2
5	Организация рабочего места, подготовка сырья. Приготовление блюд из мяса мелким куском: поджарка, бефстроганов, гуляш, азу. Оформление приготовленных блюд и подготовка к реализации	6	2
6	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья. Приготовление блюд из птицы: котлеты натуральные из филе кур, котлеты рубленые. Оформление приготовленных блюд и подготовка к реализации	6	2
<i>МДК.07.03 Технология приготовления кондитерских изделий</i>			
7	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление крема сливочного, сливочного шоколадного, карамели	6	2
8	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья. Приготовление бисквитного теста, пирожных нарезных бисквитных.	6	2,3
9	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инструментов, инвентаря сырья.	6	2,3

	Приготовление песочного теста, пирожных песочных нарезных, корзиночки песочные.		
10	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инструментов, инвентаря сырья. Приготовление заварного теста, профитроли, кольца воздушные из заварного теста	6	2,3
11	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инструментов, инвентаря сырья. Приготовление тортов: «Сказка», «Подарочный».	6	2,3
12	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инструментов, инвентаря сырья. Приготовление тортов: «Кофейный», «Песочно-кремовый».	6	2,3
<i>МДК.07.04 Технология приготовления хлебобулочных изделий</i>			
13	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление дрожжевого опарного, безопарного теста.	6	2
14	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий.	6	2
15	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление пирогов и кулебяк	6	2
16	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление хлеба из пшеничной муки на опаре и ржаной муки.	6	2,3
17	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление ржаного хлеба на заквасках	6	2,3
18	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление ржано-пшеничного хлеба различного ассортимента	6	2,3
<b><i>Производственная практика ( по профилю специальности) ПМ.07 (Виды работ)</i></b>			<b>216</b>
<i>МДК.07.02 Технология приготовления блюд</i>			
1	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, для приготовления и приготовление щей из свежей капусты, борща обыкновенного, супа картофельного с фрикадельками. Оформление приготовленных супов и подготовка к реализации	6	2

2	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья, для приготовления и приготовление холодных супов: окрошки овощной, борща холодного. Оформление приготовленных супов и подготовка к реализации	6	2
3	Организация рабочего места, подготовка сырья. Приготовление основного красного соуса и его производных, соуса белого основного на рыбном и мясном бульонах и его производных. Оформление приготовленных соусов и подготовка к реализации	6	2
4	Организация рабочего места, подготовка сырья. Приготовление блюд из вареных овощей: картофельное пюре, пюре из моркови, зеленого горошка, спаржа отварная. Оформление приготовленных блюд и подготовка к реализации	6	2
5	Организация рабочего места, подготовка сырья. Приготовление блюд из жареных овощей основным способом, запеченных и фаршированных Оформление приготовленных блюд и подготовка к реализации	6	2,3
6	Организация рабочего места. Приготовление каш различной консистенции, блюд из каш: запеканка рисовая, котлеты манные. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны, запеченные с сыром, тальятелле с овощным соусом. Оформление приготовленных блюд и подготовка к реализации	6	2,3
7	Организация рабочего места. Приготовление блюд из жареной рыбы, основным способом. Приготовление котлет из лосося пожарские и тельного из рыбы. Оформление приготовленных блюд и подготовка к реализации	6	2,3
8	Организация рабочего места, подготовка сырья. Приготовление блюд из отварного, тушеного мяса крупным куском. Оформление приготовленных блюд и подготовка к реализации	6	2
9	Организация рабочего места, подготовка сырья. Приготовление блюд из жареного мяса мелким куском: поджарка, бефстроганов. Блюда из тушеного мяса мелким куском: гуляш. Оформление приготовленных блюд и подготовка к реализации	6	2
10	Организация рабочего места, подготовка сырья. Приготовление блюд из запеченного мяса: говядина, запеченная под луковым соусом, котлеты, запеченные в молочном соусе. Оформление приготовленных блюд и	6	2

	подготовка к реализации		
11	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья. Приготовление блюд из птицы: котлеты натуральные из филе кур, котлеты рубленые. Оформление приготовленных блюд и подготовка к реализации	6	2
12	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья. Приготовление канапе, салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента. Закусок и блюд из рыбы и мяса разнообразного ассортимента. Оформление приготовленных блюд и подготовка к реализации	6	2
<i>МДК.07.03 Технология приготовления кондитерских изделий</i>			
13	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление сиропа, желе, помады	6	2,3
14	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление крема сливочного, «Новый», сливочно-фруктового.	6	2,3
15	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря сырья для приготовления и приготовление пряничного теста. Приготовление коржей молочных, сахарных, коврижки медовой.	6	2
16	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья. Приготовление бисквитного теста и изделий из него; бисквитный рулет с джемом, бисквитного пирожного с белковым кремом, пирожных нарезных бисквитных.	6	2
17	Организация рабочего места, подготовка оборудования, сырья. Приготовление бисквитного теста и изделий из него; пирожное «Буше», «Буше» фруктовое».	6	2,3
18	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря сырья для приготовления и приготовление песочного теста и изделий из него: пирожное «Песочное кольцо», «Песочное» желейное, «Корзиночка».	6	2,3
19	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря сырья для приготовления и приготовление заварного теста и изделий из него: пирожное «Трубочка» с кремом, «Кольцо заварное».	6	2,3
20	Организация рабочего места. Приготовление	6	2,3



	воздушно-белкового теста и изделий из него: ореховое безе, шоколадное безе		
21	Организация рабочего места. Приготовление миндальных пирожных: пирожное «Миндальное», крошковых пирожных	6	2,3
22	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря сырья для приготовления и приготовление тортов: «Бисквитно-кремового», «Сказка»,	6	2,3
23	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря сырья для приготовления и приготовление тортов: «Песочно-кремовый».	6	2,
24	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря сырья для приготовления и приготовление тортов: «Паутинка».	6	2,3
<i>МДК. 07.04 Технология приготовления хлебобулочных изделий</i>			
25	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление дрожжевого опарного, безопарного теста.	6	2
26	Организация рабочего места. Приготовление закваски: витаминная закваска, пропионово-кислая закваска, молочнокислая, закваска на основе диких дрожжей. Приготовление теста на закваске.	6	2
27	Организация рабочего места. Приготовление фаршей и начинок: фарш из свежей капусты с яйцом, мясной с яйцом, из зеленого лука с яйцом, начинка творожная, из мака.	6	2
28	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий: булочка домашняя, булочка школьная, булочка с маком.	6	2
29	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление пирожков печеных и ватрушек с творогом	6	2,3
30	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление кулебяки с капустой, расстегаев с рыбой	6	2
31	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление пирогов открытых с различными фаршами.	6	2
32	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление пирогов закрытых с различными	6	2

	фаршами.		
33	Организация рабочего места. Приготовление кексов «Майский», «Здоровье».	6	2,3
34	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление хлеба из пшеничной муки.	6	2
35	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление хлеба из ржаной муки.	6	2
36	Организация рабочего места, подготовка оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление ржано-пшеничного хлеба различного ассортимента. <b>Дифференцированный зачет</b>	6	2
	<b>ВСЕГО</b>	<b>216</b>	
	<b>Консультации по экзамену</b>	<b>12</b>	
	<b>Квалификационный экзамен по модулю (Д.Э.)</b>	<b>12</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.02

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля

должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

Оснащение лаборатории.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1

33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:		
39	Лампа для карамели	1
40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
49	Стол производственный с моечной ванной	15
50	Стеллаж передвижной	2
51	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	Гастроёмкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая,	15 комплектов	

	коричневая		
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющей сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

### **3.2. Информационное обеспечение**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **3.2.1. Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2018. – 328 с.

2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования.— М.: ПрофОбрИздат, 2018 -304 с

3. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2018. - 128 с.

4. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.

5. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. М. Академия, 2018.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2015.- 248 с.

7. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.

Ермилова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.

8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО. /Л.В. Мармузова. – М.: «Академия», 2018. – 124 с.

9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.

10. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с.

11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. /Л.А. Радченко. – М.: «Феникс» 2018. – 350 с.

12. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия», 2015. – 288 с

### **3.2.2.Дополнительные источники:**

1. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 272с.

2. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования— М. : «Академия», 2018.— 128 с.

4. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

5. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2018.— 208 с.

6. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.

### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Раздел модуля I Товароведение продовольственных товаров</b>		
ПК 7.1. ПК 7.8. ПК 7.1. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	Выполнение заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; - оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты Выполнение работ по - ведению процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с требованиями СТН и ТБ; - утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы; - оценка выполнения практических и лабораторных работ по междисциплинарному курсу. Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики
ПК 7.8. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы	Выполнение заданий по выбору основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -по оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы;

<p>к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - по нормам взаимозаменяемости сырья и продуктов;  -технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций в соответствии с требованиями СТН и ТБ;  -способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;  - правила утилизации отходов;  - способы презентации готовой продукции.</p>	<p>- оценка выполнения практических и лабораторных работ по междисциплинарному курсу.</p>
<p>ОК 1  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ЛР 1  Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.  Разработка деятельного плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.  Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности  Оценивание результатов учебной и производственной практики  (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
<p>ОК 3  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ЛР 5  Демонстрирующий</p>	<p>Использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности)  Применение современной научной профессиональной терминологии.  Определение траектории профессионального развития и</p>	<p>Выстраивание траектории профессионального и личностного развития</p>



<p>приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>самообразования Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения .</p>
<p><b><i>Раздел модуля 2 Технология приготовления блюд</i></b></p>		
<p>ПК 7.1. – ПК 7.7.</p>		
<p>ПК 7.1. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи</p>	<p>Выполнение заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара в соответствии с требованиями СТН и ТБ; - организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы; - оценка выполнения практических и лабораторных работ по</p>

	<p>- оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p> <p>Выполнение работ по</p> <p>- ведению процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с требованиями СТН и ТБ;</p> <p>-утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p>	<p>междисциплинарному курсу.</p> <p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>
<p>ПК 7.2.</p> <p>Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы</p>	<p>Выполнение работ по механической кулинарной обработке мяса, в соответствии с требованиями СТН и ТБ;</p> <p>Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса и птицы в соответствии с требованиями СТН и ТБ</p> <p>Проведение бракеража приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)</p>	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>
<p>ПК 7.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов, соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение работ по механической кулинарной обработке в соответствии с требованиями СТН и ТБ.</p> <p>Расчет сырья согласно рецептуре блюд</p> <p>Приготовление основных и простых супов согласно рецептуре блюд и в соответствии с требованиями СТН и ТБ.</p> <p>Подача и отпуск приготовленных супов, соусов, согласно требованиям к качеству в</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении супов, соусов.</p> <p>Производственные ситуации.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной</p>

	<p>соответствии с требованиями СТН и ТБ.</p> <p>Проведение бракеража и отпуска супов, соусов согласно требованиям Госстандарта</p> <p>Умение работать на оборудовании горячего цеха: электроплиты, электросковороды, фритюрницы, пароконвектомат, электрогриль, универсальный привод; знать назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе</p>	<p>работы по темам.</p> <p>Оценка выполнения УП и ПП</p>
<p>ПК 7.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента</p>	<p>Выполнение работ по расчету сырья согласно рецептуре блюд</p> <p>Выполнение первичной обработки в соответствии с СТН и ТБ</p> <p>Приготовление горячих блюд из овощей и грибов, круп и бобовых, макаронных изделий, согласно рецептуре блюд</p> <p>Оформление приготовленных блюд из овощей и грибов, круп и бобовых, макаронных изделий, согласно требованиям к качеству</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих блюд из овощей и грибов, круп и макаронных изделий.</p> <p>Производственные ситуации.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам.</p> <p>Оценка выполнения УП и ПП</p>
<p>ПК 7.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного</p>	<p>Выполнение работ по расчету сырья согласно рецептуре блюд</p> <p>Приготовление горячих блюд из рыбы согласно технологии приготовления блюд и требованиям к качеству</p> <p>Проведение бракеража и отпуска готовых блюд и гарниров согласно требованиям Госстандарта</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Производственные ситуации.</p>

ассортимента		Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. Оценка выполнения УП и ПП
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Выполнение работ по расчету сырья согласно рецептуре блюд Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, кролика, согласно рецептуре блюд и в соответствии с требованиями СТН и ТБ. Оформление и отпуск приготовленных блюд согласно требованиям к качеству Проведение бракеража и отпуска блюд и гарниров согласно требованиям Госстандарта	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, кролика. Производственные ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. Оценка выполнения УП и ПП
ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, салатов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Выполнение работ по механической кулинарной обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов Расчет сырья исходя из технологических карт канапе, салатов, холодных закусок Выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии технологическим требованиям к салатам, канапе, холодным закускам Оформление и подача канапе, салаты, холодные закуски Проведение бракеража готовых салатов, холодных закусок, канапе. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении канапе, салатов, холодных закусок Производственные ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. Оценка выполнения УП и ПП

<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Взаимодействие с коллегами, руководством, коллегами Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p>
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. ЛР 15</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать</p>

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		современное программное обеспечение
<b>Раздел модуля 3 Технология приготовления кондитерских изделий</b>		
ПК 7.8.- ПК 7.10.		
ПК 7.8. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение заданий по выбору основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -по оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями СТН и ТБ; - по нормам взаимозаменяемости сырья и продуктов; -технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций в соответствии с требованиями СТН и ТБ; -способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - правила утилизации отходов; - способы презентации готовой продукции.	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы; - оценка выполнения практических и лабораторных работ по междисциплинарному курсу. Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной
ПК 7.9. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для	Выполнение работ по подсчёту количества продуктов, согласно ТК; Подбор необходимого инвентаря и приспособлений согласно технологическому процессу приготовления простых и	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	основных отделочных полуфабрикатов Выполнение процессов подготовки продуктов в соответствии с требованиями СТН и ТБ Выполнение механической кулинарной обработки сырья в соответствии с требованиями СТН и ТБ;	отделочных полуфабрикатов. Производственные ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. Оценка выполнения УП и ПП
ПК 7.10 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Выполнение работ по подсчёту количества продуктов, согласно СРБ Подбор необходимого инвентаря и инструментов согласно технологическому процессу приготовления пирожных и тортов Выполнение процессов подготовки сырья для приготовления различных видов теста, (бисквитного, песочного, заварного, слоеного) воздушного, воздушно-орехового, миндального полуфабрикатов, согласно СРБ Приготовление пирожных разнообразного ассортимента, тортов: «Бисквитно-кремового», «Прага», «Кофейный», «Трюфель», «Сказка» (разрезание и склеивание пластов, намазывание поверхности и боковых сторон, отделка поверхности торта), согласно рецептуре кондитерских изделий и требованиям ОСТ 18-102-72	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента Производственные ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. Оценка выполнения УП и ПП
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ЛР 6 Проявляющий	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Разработка деятельного плана действий. Оценка рисков на	Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с

уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	помощью наставника)
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования Определение траектории профессионального развития и самообразования	Выстраивание траектории профессионального и личностного развития
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Взаимодействие с коллегами, руководством, коллегами Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.
<b><i>Раздел 4 Технология приготовления хлебобулочных изделий</i></b>		
ПК 7.9. ПК 7.11 – ПК 7.12		
ПК 7.9. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	Выполнение работ по подсчёту количества продуктов, согласно СРБ; Подбор необходимого инвентаря и приспособлений согласно технологическому процессу приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении отделочных полуфабрикатов.



<p>кондитерских изделий</p>	<p>Выполнение процессов подготовки продуктов в соответствии с требованиями СТН и ТБ          Выполнение механической кулинарной обработки сырья в соответствии с требованиями СТН и ТБ;          Приготовление украшений из крема, желе, фруктов и цукатов, помады, глазури, сахарной мастики, марципана и карамели, согласно рецептуре кондитерских изделий</p>	<p>Производственные ситуации.          Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам.          Оценка выполнения УП и ПП</p>
<p>ПК 7.10          Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение работ по подсчёту количества продуктов, согласно СРБ          Подбор необходимого инвентаря и инструментов согласно технологическому процессу приготовления пирожных и тортов          Использование механического, теплового оборудования (мукосей, тестомес, взбивальная машина, пекарский шкаф, конвекционная печь, электрическая плита), согласно правилам эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании;          Выполнение процессов подготовки сырья для приготовления различных видов теста, (бисквитного, песочного, заварного, слоеного) воздушного, воздушно-орехового, миндального полуфабрикатов, согласно СРБ          Выполнение процессов по замесу теста согласно рецептуре мучных кондитерских изделий          Выполнение процессов по дозировке, формовке, основных мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями СТН;          Выпекание теста, в соответствии с тепловым режимом и временем</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента          Производственные ситуации.          Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам.          Оценка выполнения УП и ПП</p>

	<p>Приготовление пирожных разнообразного ассортимента, тортов: «Бисквитно-кремового», «Прага», «Кофейный», «Трюфель», «Сказка» (разрезание и склеивание пластов, намазывание поверхности и боковых сторон, отделка поверхности торта), согласно рецептуре кондитерских изделий и требованиям ОСТ 18-102-72;</p>	
<p>ПК 7.11. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение заданий по выбору основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных изделий;</li> <li>- по нормам взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций;</li> <li>- способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- способы презентации готовой продукции.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при изготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Производственные ситуации.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. Оценка выполнения УП и ПП</p>
<p>ПК 7.12. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение работ по подсчёту количества продуктов, согласно СРБ</p> <p>Подбор необходимого инвентаря и инструментов согласно технологическому процессу приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Выполнение процессов подготовки продуктов в соответствии с требованиями СТН и ТБ</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при изготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>

	<p>Выполнение процессов по замесу теста согласно рецептуре мучных изделий и хлеба</p> <p>Выполнение процессов по дозировке, формовке сложных хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями СТН</p> <p>Выпекание сложных хлебобулочных изделий, хлеба, в соответствии с тепловым режимом и временем</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	<p>Производственные ситуации.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. Оценка выполнения УП и ПП</p>
<p>ОК 1</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ЛР 1</p> <p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.</p> <p>Разработка деятельного плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности</p> <p>Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
<p>ОК 7</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК 9</p> <p>Использовать информационные</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации.</p>

<p>технологии в профессиональной деятельности. их достижение.</p> <p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p> <p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Порядок их применения в профессиональной деятельности</p> <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>
--	---	---



