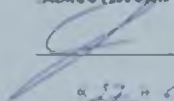


**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)**

«Утверждаю»

Заместитель директора по ТО

 **Файтсеева В.В.**

« 27 » октября 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

По специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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. №44828), Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональный стандарт 33.01 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 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 профес-
сиональных дисциплин

Протокол № 1
« 21 » апр 2016 г.

Председатель ПЦК:

Т. А. Ломанова
(подпись, инициалы фамилия)

Разработчик:

1. Гульшат Ильгизовна Сахавеева, преподаватель.
2. Егорова Алина Владимировна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОТТЕНКА 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					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК, в час.					
			всего, часов	в т.ч.		Практики		
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов	Учебная		Производственная				
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	МДК.07.01 Товароведение продовольственных товаров	46	46	18	-			
ПК 1.1-1.2, 2.1- 2.5, 3.1-3.4, 4.1- 4.3, 5.1-5.4,	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	52	52	20				
ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	324				108	216	
	Квалификационный экзамен	12						
	Всего:	532	196 78			108	216	

* 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	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь)			
МДК.07.01 Товароведение продовольственных товаров		46	
Раздел 1. Введение	Предмет и задачи дисциплины.	1	
Раздел 2. Общие сведения о пищевых продуктах.	Содержание	1	2
	1 Химический состав пищевых продуктов		
	2 Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.		
	3 Качество пищевых продуктов и методы его определения. Стандартизация пищевых продуктов.		

	4	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.		
	5	Естественная убыль пищевых продуктов.		
	6	Классификация пищевых продуктов.		
Раздел 3. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.		Содержание	2	2
	1	Овощи. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов		
	2	Характеристика основных видов клубневых, корневых, капустных, луковых, салатношпинатных, десертных, тыквенных, пряных, томатных, бобовых, зерновых, экзотических овощей. Показатели качества. Условия хранения и транспортировки		
	3	Плоды. Характеристика основных видов семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов, ягод, орехоплодных, свежих грибов. Показатели качества. Условия хранения и транспортировки.		
	4	Грибы. Классификация, их значение и использование в кулинарии, химический состав и пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, транспортировка и хранение на предприятиях. Сушеные, соленые и маринованные грибы. Пряности и приправы. Классификация, ассортимент. Их значение и использование в кулинарии, требования к качеству, хранение на предприятиях.		
	5	Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Квашеные (солёные) овощи и грибы. Сушеные овощи, плоды и грибы. Консервы овощные и плодово-ягодные. Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия		
		Практические занятия	2	
		Определение качества овощей (натуральные образцы)		
		Определение качества ягод и плодов (натуральные образцы)		
Раздел 4 Рыба и рыбные продукты		Содержание	2	2
	1	Значение рыбы Химический состав и пищевая ценность. Основные семейства промысловых рыб.		
	2	Рыба живая, охлаждённая, мороженая, мороженое рыбное филе: пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение, использование в кулинарии.		
	3	Солёная рыба: способы посола, требования к качеству, требования к качеству, использование в кулинарии.		
	4	Сушеная, вяленая, копчёная рыба, балычные изделия, рыбные консервы и презервы, икра, нерыбные продукты моря, требования к качеству, использование в кулинарии.		

	Практические занятия		2	
		Оценка качества рыбных консервов (натуральные образцы)		
Раздел 5. Мясо и мясные продукты.	Содержание		2	2
	1	Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса		
	2	Классификация мяса по виду убойных животных, упитанности, термическому состоянию. Требования к качеству. Хранение мяса. Мясные полуфабрикаты		
	3	Субпродукты: классификация, химический состав, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	4	Мясо птицы: основные виды птицы, химический состав, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение, использование в кулинарии.		
	5	Колбасные изделия: химический состав и пищевая ценность, производство, виды колбасных изделий, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	6	Мясокопчёности: ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	7	Мясные консервы: классификация, требования к качеству, хранение.		
	Практические занятия		2	
		Оценка качества колбасных изделий (натуральные образцы)		
Раздел 6. Молоко и молочные продукты.	Содержание		2	2
	1	Химический состав и пищевая ценность молока, виды молока, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	2	Продукты переработки молока: Сливки, сухое молоко, сгущенные молоко и сливки, кисломолочные продукты, сыры. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Практические занятия		2	
	1	Органолептическая оценка качества молока (натуральные образцы)		
	2	Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов (натуральные образцы)		

	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной литературой, методическими рекомендациями составленными преподавателем, использование ресурсов интернета. Создание рефератов, презентаций, кроссвордов. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Национальные молочные продукты Соевые молочные продукты Витаминизированной молоко Диетические кисломолочные продукты			
Раздел 7. Яйца и яичные продукты.	Содержание		2	2
	1	Яйца: строение куриного яйца. Химический состав и пищевая ценность яиц.		
	2	Классификация яиц. Категории, требования к качеству, упаковка и хранение яиц.		
	3	Яичные продукты: мороженные яичные продукты, яичные порошки. Требования к качеству, упаковка и хранение яичных продуктов. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.		
	Практические занятия		2	
		Органолептическая оценка качества яиц		
Раздел 8. Пищевые жиры.	Содержание		2	2
	1	Классификация пищевых жиров по происхождению и консистенции.		
	2	Растительные масла: производство растительных масел, химический состав, виды растительных масел, упаковка и хранение.		
	3	Масло коровье: сырьё, химический состав, производство, виды, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	4	Животные топленые жиры: сырьё, производство, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент жиров и их краткая характеристика. Требования к качеству, упаковка и хранение. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.		
	5	Мargarin и кулинарные жиры: производство, химический состав, классификация, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Практические занятия		2	
	Органолептическая оценка качества растительного масла (натуральные образцы)			
Раздел 9. Зерно и	Содержание		2	2

продукты его пере работки.	1	Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна.		
	2	Крупы: Производство, химический состав и пищевая ценность. Характеристика крупы из проса, гречихи, овса, риса, пшеницы, ячменя, кукурузы, бобовых, и других круп. Требования к качеству, упаковка и хранение крупы.		
	3	Мука: виды, типы и сорта. Производство, химический состав и пищевая ценность муки различных сортов. Хлебопекарные свойства муки. Мука для макаронных изделий и блинов. Требования к качеству муки. Упаковка и хранение муки.		
	4	Макаронные изделия: производство, типы, подтипы и виды макаронных изделий, требования к качеству условия и сроки хранения.		
	5	Хлеб и хлебобулочные изделия: производство, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Практические занятия		2	
Раздел 10. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.		Органолептическая оценка качества хлеба (натуральные образцы)		
		Органолептическая оценка качества макаронных изделий и их видов (натуральные образцы)		
		Органолептическая оценка качества крупы (натуральные образцы)		
	Содержание		2	2
	1	Крахмал: сырьё для производства, пищевая ценность, виды крахмалов, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	2	Сахар: производство, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	3	Мёд: химический состав и пищевая ценность, виды и сорта мёда, показатели качества натурального мёда, искусственный мёд, упаковка и условия хранения.		
	4	Кондитерские изделия: Виды фруктово-ягодных кондитерских изделий, используемых в кулинарии и производстве кондитерских изделий (повидло, джем, варенье, цукаты). Требования к качеству, упаковка и хранение.		
	5	Какао-порошок и шоколад: основное сырьё для получения и производство какао-порошка и шоколада, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Практические занятия		2	
		Определение качества плодово - ягодных кондитерских изделий		
		Определение качества мучных кондитерских изделий		
Раздел 11. Вкусовые	Содержание		2	2

продукты.	1	Значение вкусовых продуктов в жизни человека. Виды вкусовых продуктов.		
	2	Чай: состав, виды и сорта чая, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	3	Кофе: разновидности и сорта кофе, химический состав, требования к качеству, упаковка и хранение. Кофейные напитки: ассортимент, вкусовые качества, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	4	Пряности: виды, характеристика и использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Приправы: виды, краткая характеристика и кулинарное использование, упаковка и хранение.		
	5	Поваренная соль: состав, виды, требования к качеству, упаковка и хранение.		
	6	Пищевые кислоты: виды, характеристика, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия хранения		
	7	Алкогольные и безалкогольные изделия: виды, краткая характеристика, использование в производстве мучных кондитерских изделий.		
	Практические занятия		2	
		Определение качества вкусовых товаров		
Раздел 12. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители.	Содержание		2	2
	1	Хлебопекарные дрожжи: химический состав, производство, виды хлебопекарных дрожжей и требования к качеству, упаковка и хранение.		
	2	Химические разрыхлители: характеристика химических разрыхлителей и применение, упаковка и хранение		
	3	Студнеобразующие вещества: агар, агароид, пектин, желатин, Их краткая характеристика, свойства, использование в кулинарии и производстве кондитерских изделий. Требования к качеству, упаковка и хранение.		
		Пищевые красители (натуральные и синтетические), их виды и использование в производстве кулинарных и кондитерских изделий.		
Консультации			6	
МДК.07.02 Технологии приготовления блюд			52	

Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.		2		
Тема 1.1. Товароведная характеристика овощей и грибов	Содержание		2	
	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	Содержание		2	
	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.	Содержание		2	
	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			2
	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.	2		
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.		
Тема 1.6. Технология приготовления блюд из запеченных овощей и грибов.	4	Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из тушеных овощей.		2
	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.	2	
	4	Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из запеченных овощей.		
	Лабораторно - практическое занятие			
	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			2
	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			2
	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 бобо -		

		вых.		
		Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд из бобовых.		
Тема 2.3. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	Содержание			2
	1	Ассортимент и товароведная характеристика макаронных изделий. Значение макаронных изделий в питании 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			2
	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			2
	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			2
	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, профитролы) 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			2
	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,		
	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			2
	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			2
	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.		

	<p>Ассортимент соусов на основе томатного. Технология приготовления соусов на основе томатного. <u>Требования к качеству. Правила подачи соусов.</u></p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении грибного соуса. Температурный режим и правила приготовления грибного соуса. Технология приготовления <u>грибных соусов. Требования к качеству. Правила подачи соусов.</u></p> <p>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. <u>Правила подачи соусов.</u></p> <p>6 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении яично-масляных соусов. Температурный режим и правила приготовления яично-масляных соусов. Требования к качеству. <u>Правила подачи.</u></p> <p>7 <u>Правила хранения и сроки реализации горячих соусов.</u></p>	
Тема 3.3 Технология приготовления холодных соусов	<p><u>Содержание</u></p> <p>1 <u>Ассортимент холодных соусов.</u></p> <p>2 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных соусов. Температурный режим и правила приготовления холодных соусов. Требования к качеству.</p> <p>3 Правила подачи соусов. Правила хранения и сроки реализации. Технология приготовления <u>масляных смесей. Требования к качеству.</u></p>	2
Тема 3.4 Приготовление сладких соусов	<p><u>Содержание</u></p> <p>1 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких соусов. Температурный режим и правила приготовления сладких соусов. Требования к качеству.</p> <p>2 <u>Технология приготовления сладких соусов. Требования к качеству.</u></p> <p>3 <u>Правила подачи соусов. Правила хранения и сроки реализации.</u></p>	2
Тема 3.5 Технология приготовления бульонов	<p><u>Содержание</u></p> <p>1 <u>Классификация супов. Значение в питании человека.</u></p> <p>2 Требования к организации рабочего места для приготовления супов. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.</p> <p>3 Ассортимент бульонов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров. Температурный режим и правила приготовления бульонов и отваров <u></u></p>	2

	4	Требования к качеству		
Тема 3.6 Технология приготовления заправочных супов	Содержание			2
	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: шей, 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			2
	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			2
	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			4	
Тема 4.1 Товароведная характеристика рыбного сырья	Содержание			2
	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			2
	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			2
	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			2
	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. Тре-		

		бования 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			2
	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.		
Тема 4.6. Технология приготовления блюд из тушеной рыбы	Содержание			2
	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, приностей и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из тушеной рыбы.		
	3	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. Требования к качеству		
Тема 4.7. Технология приготовления фаршированной рыбы	Содержание			2
	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			2
	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			2
	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 об-	Содержание			2
	1	Значение мяса в питании человека. Товароведная характеристика мяса.		

работка 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			2
	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			2
	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			2
	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 со-		

Тема 5.5. Технология приготовления блюд из запеченного мяса	<p><u>усов.</u></p> <p>3 <u>Технология приготовления тушеного мяса. Требования к качеству. Правила подачи.</u></p> <p><u>Содержание</u></p> <p>1 Требования к организации рабочего места для приготовления запеченного мяса. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.</p> <p>2 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления запеченного мяса. Подготовка продуктов. Ассортимент блюд из запеченного мяса. Правила подбора <u>соусов.</u></p> <p>3 Технология приготовления запеченного мяса. Требования к качеству. Подбор соусов. Правила <u>подачи.</u> <u>Правила хранения и сроки реализации.</u></p>	2
Тема 5.6. Технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы	<p><u>Содержание</u></p> <p>1 Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из натуральной рубленой массы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и <u>правила их безопасного использования.</u></p> <p>2 <u>Технология приготовления рубленой массы: рецептура, полуфабрикаты из нее.</u></p> <p>3 <u>Технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы. Подбор гарниров и соусов.</u></p> <p>4 <u>Требования к качеству. Оформление. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.</u></p>	2
Тема 5.7. Технология приготовления блюд из котлетной массы	<p><u>Содержание</u></p> <p>1 Требования к организации рабочего места для приготовления котлетной массы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.</p> <p>2 <u>Технология приготовления котлетной массы: рецептура, полуфабрикаты из нее</u></p> <p>3 <u>Технология приготовления блюд из котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.</u></p> <p>4 <u>Требования к качеству. Оформление. Правила подачи. Правила хранения и сроки реализации.</u></p>	2
Тема 5.8. Технология приготовления блюд из домашней птицы	<p><u>Содержание</u></p> <p>1 <u>Пищевая ценность домашней птицы. Товароведная характеристика.</u></p> <p>2 Требования к организации рабочего места для обработки домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и правила их безопасного использования.</p> <p>3 Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Полуфабрикаты из птицы. Требования к <u>качеству.</u></p>	2

	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	2	
	Тема 6.1. Классификация и пищевая ценность холодных блюд и закусок	Содержание			
	1	Значение холодных блюд и закусок в питании человека Классификация холодных блюд и закусок. Пищевая 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			2
	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.		
	3	Виды сервировки и варианты оформления бутербродов: открытых, закрытых, канапе.		
Тема 6.3. Технология приготовления салатов и винегретов	Содержание			2
	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.		
	4	Виды сервировки и варианты оформления.		
Тема 6.4. Технология приготовления холодных блюд и закусок	Содержание			2
	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		2	6
	1	Организация рабочего места для приготовления бутербродов, приготовление бутербродов		
	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			2
	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, железированных блюд (муссы, 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 приготовления сладких горячих блюд	Содержание			2
	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			2
	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. Фруктово-ягодные напитки. Смешанные напитки..		
	Лабораторные работы		2	3
	1	Приготовление киселя		
	Учебная практика			3
	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.07.03 Технология приготовления кондитерских изделий			46	
Раздел 1. Приготовление дрожжевого теста изделий из не-			8	

го				
Тема 1.1 Подготовка сырья к кондитерскому производству	Содержание			2
	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	
	1	Подготовка продуктов к замесу теста		
Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных и булочных изделий	Содержание			2
	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 теста и изделия из	Содержание			2
	1	Виды теста, их характеристика Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста		

него	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: сдоба, 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			2
	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			2
	1	Классификация изделий из бездрожжевого теста		
	2	Тесто для блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим		

него		выпечки 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		4	
		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			2
	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			2
		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. Рецепт 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. Рецептуры и технологии приготовления фруктовой начинки. Виды и ис-		

пользование.

Крем сливочный. Рецепт, технология приготовления основного, шоколадного, орехового кремов, требования к качеству. Условия и сроки хранения, использование.

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.

- 2 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, рецепт, 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, рецепт, технология приготовления заварного теста, признаки его готовности. Выпечка, температурный режим. Виды изделий: профитроли, пирожные.

Слоёное тесто. Характеристика, рецепт 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.

- 3 Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. Виды. Виды отделочных полуфабрикатов их назначение. Украшения из крема: сливочного, масляного, шарлот, крема белкового сырного, 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.		
Консультации		6	
МДК 07.04. Технология приготовления хлебобулочных изделий		52	
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	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 при приготовлении мучных кондитерских изделий	2	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	2
	Лабораторное занятие	4	

	<p>1.Определение количества и качества клейковины муки.</p> <p>2. Определение содержания посторонних примесей и крупности помола в сахарном песке и сахарной пудре.</p>		
<p>Тема 1.4.Производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>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.</p> <p>Техника безопасности при использовании механического, теплового оборудования</p>	2	2
	<p>Практическое занятие</p> <p>1 .Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p>	4	
<p>Тема 1.5. Замес теста и способы его разрыхления.</p>	<p>Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.</p>	2	2
	<p>Практическое занятие</p> <p>1 .Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.</p>	6	
<p>Тема 1.6. Приготовление дрожжевого слоеного теста для простых хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>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.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Разделка теста, отделка готовых изделий. Расслойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия.</p> <p>Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности.</p> <p>Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий.</p>	4	2
<p>Тема 1.7. Приготовление основных простых хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>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.</p>	2	2
<p>Тема 1.8. Технология приготовления фар-</p>	<p>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</p>	2	2

шей и начинок для изделий.	повидла. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.		
	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	2
Консультации		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)

Лаборатории:

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. **Оборудование лабораторий:**

1. Электроплита 4-конфорочная с эл.жар.шкафом, кв.конфорки,лиц.нерж.сталь
2. Плита индукционная WOK, настольная, 1 зона нагрева
3. Плита индукционная настольная, 1 зона нагрева
4. Пароконвектомат Unox XV 593
5. Конвекционная печь с расстоечным шкафом
6. Печь электрическая подовая для пиццы ML4
7. Печь электрическая конвекционная кондитерская
8. Фритюрница 4л Starfood FRI-4L
9. Кипятильник, Юл WB 10A StarFood
10. Овощерезка CL50 Слайсер
11. Комплект протирки для приготовления картофельного пюре CL50E 1,5 мм 28185 Robot coupe
12. Соковыжималка для овощей и фруктов J80Ultra
13. Соковыжималка для цитрусовых электрическая, пластмассовый корпус
14. Охладитель напитков, 1 емкости 12л
15. Кофеварочная машина, 1 группа, автомат, заливная
16. Охлаждаемый стол для пиццы, столешница - камень
17. Блендер, 1,5 л лексановый стакан, 1 скорость DRAGONE chrome Normale (art. 65255002) Sirman S.p.A.
18. Стик-блендер с насадкой венчиком Mini MP 190 Combi
19. Мясорубка MEM 12E
20. Взбивальная машинв
21. Машина тестомесильная (миксер) планетарного типа, настольная 5KSM150PSEWH
22. Машина тестомесительная, спирального типа, съемная дежа, односкоростной HTD 20

23. Тестораскатка электрическая, ширина теста 220мм SE220Аппарат контактной обрабо'
24. Шкаф расстоечный на 12 противней XL405
25. Фламбе, нерж. сталь
26. Весы электронные настольные порционные AD-5
27. Производственные столы
28. Производственные столы с буковым покрытием
29. Ванна моечная из нерж.ст. ВМн 2/600
30. Раковина для мытья рук
31. Стеллажи
32. Стол производственный с полкой усиленная столешница
33. Стол кондитерский с буковой столешницей, с тремя бортами
34. Стол "Статус" (дуолит, основа серебр.металл). Модель СТ6 (Россия)
35. Стол рабочий морозильный с распашными дверями, 2 двери
36. Стол рабочий холодильный с распашными дверями, 2 двери
37. Льдогенератор заливного типа, пулеобразный
38. Стол-тумба с бортом с дверцами-купе

Технологическое оснащение рабочих мест:

1. Ножи
2. Сотейники
3. Кастрюли
4. Разделочные доски
5. Сковороды разных объемов
6. Блинные сковороды
7. Пищерийные сковороды
8. Миски из нержавейки разных ёмкостей
9. Г астроемкости разных объемов
10. Кондитерские мешки, наконечники
11. Поварской инвентарь и инструменты
12. Посуда для подачи блюд

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

3.2. 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.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М. :Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пита

- ния.-М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
 6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
 7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
 8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
 9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
 10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
 11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
 12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

13. Бурчакова И.Ю. организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:учебник -М.: ; Изд. центр «Академия», 2018.- 384с.
14. Дальниченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. - М.: КНОРУС, 2018.-216 с.
15. Кашенко В.Ф Оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие - М: Инфра-М, 2020 - 373с.
16. 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», 2018. - 352 с.
17. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов - М.: Изд. центр «Академия», 2018,- 318с.
18. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр «Инфра- М», 2021. -176с.
19. Павлова Т.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр «Инфра-М», 2020. -221с.
20. Размыслович Р.П. Кондитерское дело.: учеб.пособие - Минск: РИПО, 2019 - 499с.
21. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. - 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 192 с
22. Сينيцына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сينيцына, Е.И. Соколова. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 304 с.
23. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 288 с

24. Томачева О.В. Кондитерское дело. Инструкционные карты: пособие - Минск: РИПО, 2019- 147с.
25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, - М.: Изд.центр «Академия», 2019. - 432с.
26. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2017.-512с.
27. Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции. - М.: Изд.центр «Академия», 2014,- 176с.
28. Шрамко Е.В. Формула шоколада. Техника работы с шоколадом - М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2019 - 160 с.

Дополнительные источники

29. Андросов В.П, Пыжова Т.В., Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. Образования Часть 1 - М.: Изд. центр «Академия», 2018,208с.
30. Андросов В.П, Пыжова Т.В Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. Образования Часть 2 /- М.: Изд. центр «Академия», 2017.-192с.
31. Бутейкис Н.Г., Технология приготовления мучных кондитерских изделий,- М.: Изд.центр «Академия», 2018. - 304с.
32. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»,- ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2005. - 360с.
33. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. - М.: Изд.центр «Академия», 2019. - 240с.
34. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/ М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости» 2018. -272 с.
35. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 176 с
36. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие. - М.: Мастерство, 2019. - 272 с.
- 37.Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Изд.центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2018,- 560с.
- 38.Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания - М.: Изд. центр «Академия», 2019. - 320с.
39. Кёрли У. Шоколад: - М. Изд. «Арт-Родник», 2017г. -224 с.
40. Козлова С.Н, Феденишина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд». -М.: Изд.центр «Академия», 2018. -192с.
41. Потапова И.И. Калькуляция и учет,- М.: Изд.центр «Академия», 2019. - 160с.
42. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. - 512 с.
43. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания - М.: Издательство «Феникс», 2019,- 304с.
44. Отечественные журналы: «Чудо поварешка», «Кухонька Михалыча», «Питание для всех», «Наша кухня», «Поваренок», «1000 советов кулинару». «Сваты на кухне», «Советы

на кухне».

45. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария: Контрольные материалы. - М.:

46. 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», 2017. - 432с

47. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко - М.; ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2017 - 160 с.

Интернет-ресурсы:

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
2. Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями, кулинария. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://gotovim-doma.ru/Ef1HHbff1> тарифно-квалификационный справочник. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.etks.info/>. свободный.
3. <https://znanium.com/> - Электронно-библиотечная система
4. Кулинарка. Кулинарная энциклопедия. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/>. свободный.
5. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru). [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
6. Кулинарный словарь. Описание редких и общеупотребимых кулинарных терминов, названий блюд и продуктов, а также краткие исторические справки, касающиеся кулинарии. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>. свободный.
7. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” - доступ не ограничен, не требует регистрации.
8. [http://supercook. ru](http://supercook.ru)- информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) - доступ не ограничен, не требует регистрации
9. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

1. 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 31-3.6 ПК 4.14.5 ПК 5.1-5.5	<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; 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:</p> <p>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:</p> <p>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

ПК 8.1. - 8.3.	<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. 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. Оформление печенья, пряников, коврижки с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
ПК 8.4. - ПК 8.6.	<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. 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> <p>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.</p> <p>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);</p> <p>3. Выполнение операции по изготовлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с методами приготовления и типом теста.</p> <p>4. Оформление фруктовые легкие обезжиренные торты и пирожные в соответствии требованиям качества.</p> <p>5. Определение органолептическим способом правильность приготовления изделий пониженной калорийности и их готовность для подачи.</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач про-</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение</p>

<p>фессииональной 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы
<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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной
<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>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.</p> <p>Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

