

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ**

**МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМ. Г.Н. АЛЬТШУЛЯ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПОФЕССИИ  
«ПОВАР», «КОНДИТЕР»**

по программе подготовки специалистов среднего звена

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Москва, 2022г.

**ОДОБРЕНА**  
**Предметной (цикловой)**  
**Комиссией коммерции и технологии**  
**потребительских товаров**

**Разработана на основе Федерального**  
**государственного образовательного стандарта по**  
**профессии/специальности начального/среднего**  
**профессионального образования**  
**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**Протокол № \_\_\_\_\_**  
**от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.**

**Председатель предметной (цикловой)**  
**комиссии**

**Заместитель директора по учебной работе**

\_\_\_\_\_ **Кожанова О.П.**

\_\_\_\_\_ **Паркина Н.В.**

**Составила преподаватель \_\_\_\_\_ Пигусова Л.Е.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Выполнение работ по профессии Повар, Кондитер

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар, Кондитер является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по профессии Повар и Кондитер соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД7</b>	<b>Выполнение работ по профессии Повар, Кондитер</b>
ПК 7.1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.5	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика
ПК 7.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие практический опыт, умения и знания:

<p>Практический опыт</p>	<p>подготовке, уборке рабочего места;          -подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;          -обработке традиционных видов овощей, грибов;          -приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;          -ведении расчетов с потребителями;          выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;          -ведении расчетов с потребителями</p>
<p>умения</p>	<p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;          -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;          -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>
<p>знания</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;          -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;          -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;          -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;          -правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.          -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;          -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего –**396**\_часов, в том числе:

#### **МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар**

Объем образовательной программы - **54** часа;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – **36**\_часов;

в том числе теоретических- **18** час;

лабораторно-практических -**18** час;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – **18** часов.

#### **Промежуточная аттестация – экзамен**

#### **МДК.07.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер**

Объем образовательной программы - 54 часов;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 36 часов; Самостоятельная учебная работа обучающегося – 18 часов.

#### **Промежуточная аттестация – экзамен**

**Экзамен по модулю**

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.4. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная, часов	производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 7.1-7.8 ОК 01-11	МДК.07.01 Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»	54	36	18					18
ПК 7.1-7.8 ОК 01-11	МДК.07.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер	54	36	18					18
ПК 7.1-7.8 ОК 01-10	Учебная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144				144			-
ПК 7.1-7.8 ОК 01-10	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144					144		-
	<b>Всего:</b>	<b>396</b>	<b>72</b>	<b>36</b>		<b>144</b>	<b>144</b>		<b>36</b>

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>МДК 07.01. Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд.</b>		<b>54</b>
<b>Тема 1.</b> Приготовление простых блюд из овощей и грибов	<b>Содержание:</b> 1.1. Ассортимент, пищевая ценность и основные характеристики различных видов овощей, плодов, пряностей, приправ и грибов. 1.2. Техника нарезки овощей , грибов. 1.3. Техника подготовки овощей и грибов для фарширования. 1.4. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров с учётом разных типов овощей и диетического питания. 1.5. Технология приготовления простых блюд из традиционных видов овощей. 1.6. Способы сервировки и подачи простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей. Температура подачи простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей. 1.7. Требования к качеству простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей. 1.8. Правила проведения бракеража готовых блюд.	<b>2</b>
	<b>Практическая работа №1</b> «Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке обработки овощей, плодов, грибов».	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление информационно-технологической карты об овощах. Составление технологической схемы первичной обработки овощей. Составление таблицы форм нарезки овощей. Составление технологической схемы приготовления блюд из отварных и припущенных овощей. Составление технологической схемы приготовления блюд из жареных, запеченных, тушеных овощей Подготовка презентации на тему: «Первичная обработка корнеплодов,	<b>4</b>

	<p>формы нарезки», «Первичная обработка клубнеплодов, формы нарезки», «Первичная обработка томатных овощей, формы нарезки»;</p> <p>Составление технологической схемы первичной обработки луковых овощей.</p> <p>Подготовка презентации на тему: «Подготовка овощей для фарширования»</p> <p>Составление информационно-технологической карты о грибах</p> <p>Составление технологической схемы первичной обработки грибов</p> <p>Задача: «Сколько картофеля массой брутто необходимо взять. Чтобы получить 50 кг картофеля в марте.</p> <p>Реферат на тему: «Технология приготовления жареных (запеченных, тушеных) овощей и грибов»</p> <p>Реферат на тему: «Технология приготовления национальных русских блюд и гарниров из овощей и грибов»</p> <p>Кухни народов мира: «Технология приготовления национальных блюд и гарниров из овощей и грибов. Италия»</p> <p>Кухни народов мира: «Технология приготовления национальных блюд и гарниров из овощей и грибов. Франция»</p> <p>Кухни народов мира: «Технология приготовления национальных блюд и гарниров из овощей и грибов. Грузия»</p>	
<p align="center"><b>Тема 2.</b> <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b></p>	<p align="center"><b>Содержание:</b></p> <p>2.1. Ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов, муки, макаронных изделий, яиц, молока, жиров и сахаросодержащих продуктов.</p> <p>2.2. Пищевая ценность и требования к качеству яиц, молока, жиров и сахаросодержащих продуктов.</p> <p>2.3. Виды технологического оборудования, используемые при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>2.4. Ассортимент и технология приготовления каш для гарниров и блюд из круп.</p> <p>2.5. Технология приготовления простых блюд из кукурузы и бобовых предназначенных для последующего их использования.</p> <p>2.6. Технология приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий, предназначенных для последующего их использования.</p> <p>2.7. Технология приготовления простых блюд из яиц.</p>	<p align="center"><b>2</b></p>

	<p>2.8. Технология приготовления холодных блюд из творога.</p> <p>2.9. Технология приготовления горячих блюд из творога.</p> <p>2.10. Технология приготовления простых жареных мучных блюд.</p> <p>2.11. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из круп, бобовых, предназначенных для последующего их использования.</p> <p>2.12. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из макаронных изделий, предназначенных для последующего их использования.</p> <p>2.13. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из яиц, творога, предназначенных для последующего их использования.</p> <p>2.14. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из теста, предназначенных для последующего их использования.</p>	
	<b>Практическая работа №2</b> «Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий», из яиц, творога, теста».	<b>2</b>
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>Составление схемы приготовления каш различной консистенции.</p> <p>Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из каш.</p> <p>Составление схемы приготовления блюд из бобовых.</p> <p>Составление схемы приготовления блюд из макаронных изделий.</p> <p>Составление схемы обработки яиц.</p> <p>Составление схемы приготовления блюд из яиц.</p> <p>Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из яиц.</p> <p>Составление схемы приготовления творожной массы.</p> <p>Составление инструкционно-технологических карт приготовления холодных блюд из творога.</p> <p>Составление инструкционно-технологических карт приготовления горячих блюд из творога.</p> <p>Составление схемы приготовления пудинга, сырников сладких.</p>	<b>4</b>
<p align="center"><b>Тема 3.</b></p> <p align="center"><b>Подготовка сырья и приготовление основных супов и соусов.</b></p>	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>
	<p>3.1. Классификация бульонов, отваров и супов. Пищевая ценность бульонов, отваров и супов.</p> <p>3.2 Технология приготовления бульонов и отваров.</p>	

	<p>3.3 Технология приготовления основных супов. Технология приготовления гарниров к супам. Методы сервировки и подачи бульонов и отваров. Варианты оформления основных супов и бульонов для подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных основных супов и бульонов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>3.4 Ассортимент компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>3.5 Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов. Варианты использования при подаче блюд, приготовленных основных соусов и заправок. Требования к безопасности хранения.</p>	
	<p><b>Практическая работа №3</b> «Расчет массы сырья и отходов для приготовления простых супов, бульонов и отваров».</p> <p><b>Практическая работа №4</b> «Расчет массы сырья и отходов для приготовления холодных и горячих соусов».</p>	<b>4</b>
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>Составление схемы приготовления бульонов и отваров.</p> <p>Составление схемы приготовления борщей, щей.</p> <p>Составление схемы приготовления рассольников.</p> <p>Составление схемы приготовления солянок.</p> <p>Составление схемы приготовления супов молочных супов.</p> <p>Составление схемы приготовления сладких супов.</p> <p>Составление схемы приготовления супов-пюре.</p>	2
<p><b>Тема 4</b> <b>Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p>	<b>2</b>
	<p>4.1 Классификация, пищевая ценность и основные характеристики различных видов рыб и морепродуктов.</p> <p>4.2 Технология обработки рыбы с костным скелетом и рыбы осетровых пород. Правила охлаждения и хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>4.3 Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рыбы (рыбной котлетной массы и изделий из нее).</p> <p>4.4 Технология обработки и приготовления блюд из моллюсков и ракообразных.</p>	

	<p>4.5 Технология приготовления рыбы отварной, припущенной и жареной.</p> <p>4.6 Технология приготовления рыбы, тушеной, запеченной и блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>4.7 Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной рыбы.</p> <p>4.8 Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд из рыбы</p> <p>4.9 Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы и рыбных блюд. Правила проведения бракеража.</p>	
	<p><b>Практическая работа №4</b> «Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке рыбы», для приготовления полуфабрикатов и рыбных блюд».</p>	<b>2</b>
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Составление схемы первичной обработки рыбы.</p> <p>Составление инструкционно-технологической и технологической карты разделки рыбы на порционные куски.</p> <p>Составление Таблицы полуфабрикатов.</p>	2
<p><b>Тема 5</b></p> <p><b>Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов блюд из мяса и домашней птицы</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>5.1 Основные характеристики и пищевая ценность мяса крупного рогатого и мелкого скота, субпродуктов, мяса диких животных и домашней птицы.</p> <p>5.2 Способы минимизации отходов при разделке мясных туш, субпродуктов и домашней птицы. Методы, способы и правила приготовления основных полуфабрикатов из мяса.</p> <p>5.3 Технология приготовления маринадов для мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы и дичи. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>5.4 Примерные нормы выхода готовых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы и дичи.</p> <p>5.5 Требования к качеству и правила хранения основных полуфабрикатов.</p> <p>5.6 Ассортимент основных блюд из мяса. Требования к качеству готовых основных блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из мяса.</p> <p>5.7 Правила выбора мяса и дополнительных ингредиентов к нему.</p>	<b>4</b>

	<p>5.8 Технология приготовления мяса отварного, жареного, тушеного и запеченного</p> <p>5.9 Технология приготовления густых подлив из мясного сочка. Методы сервировки и подачи основных блюд из мяса.</p> <p>5.10 Варианты оформления основных блюд из мяса, для подачи в виде блюда и горячей закуски. Ассортимент блюд из мясных субпродуктов.</p> <p>5.11 Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде</p> <p>5.12 Методы сервировки и подачи основных блюд из мясных субпродуктов.</p> <p>5.13 Технология приготовления основных блюд из домашней птицы</p> <p>5.14 Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленного продукта.</p> <p>5.15 Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы и дичи.</p>	
	<p><b>Практическая работа № 5</b> «Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы и дичи».</p> <p><b>Практическая работа № 6</b> «Расчет массы сырья и отходов для приготовления полуфабрикатов и мясных блюд».</p>	<b>4</b>
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>Составление схемы первичной обработки мяса.</p> <p>Составление схемы приготовления котлетной массы из мяса</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления рубленой и котлетной массы.</p>	<b>2</b>
<p><b>Тема 6</b></p> <p><b>Обработка сырья, приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>6.1 Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>6.2 Технология приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов. Изучение нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания.</p> <p>6.3 Технология приготовления и оформления салатов. Технология приготовления салатных заправок и основных холодных закусок</p> <p>6.4 Технология приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд</p> <p>Технология приготовления гарниров к холодным рыбным и мясным</p>	<b>2</b>

	блюдам.	
	<b>Практическая работа № 7</b> «Расчет массы сырья и отходов для приготовления простых холодных блюд и закусок». «Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов»	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление схем приготовления салатов, холодных рыбных блюд, холодных мясных блюд.	2
	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>
<b>Тема 7</b> <b>Обработка сырья и приготовление сладких блюд и напитков.</b>	7.1.Ассортимент и технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	<b>Практическая работа № 8</b> «Расчет массы сырья и отходов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков».	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление таблицы ассортимента кофе чай. Составление таблицы ассортимента напитков. Напитки традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи.	<b>2</b>
	Дифференцированный зачет	2
	<b>Тематика домашних заданий</b>	
	-Товароведная характеристика основных и дополнительных продуктов и сырья - Изучение и работа с учебной литературой, справочной и нормативной документацией по изучаемым темам - Изучение и конспектирование учебной и дополнительной литературы по заданным темам. - Работа с электронными образовательными ресурсами и учебной литературой по изучаемым темам	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
<b>МДК 07.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер</b>		<b>54</b>
<b>Тема 1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1. Нормативные и технологические документы по организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 2. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия 3. Классификация оборудования 4. Охрана труда на предприятии	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b> Алгоритм производства сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий <b>Практическое занятие №2</b> Принцип работы механического, теплового и холодильного оборудования <b>Практическое занятие №3</b> Вспомогательное оборудование, инвентарь и измерительные приборы	6
<b>Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям 2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре 3. Санитарные требования к изготовлению и хранению. Хлебобулочных,	2
	мучных кондитерских изделий 4. Санитарные требования к личной гигиене персонала	
	<b>Содержание учебного материала</b>	

<p><b>Тема 3. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (мука, крахмал, сахар)</li> <li>2. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (яйца, яичные продукты)</li> <li>3. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (молоко, молочные продукты, жир, масло, маргарин)</li> <li>4. Характеристика разрыхлителей теста</li> <li>5. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья (желирующие, плодово-ягодные продукты, орехи)</li> <li>6. Контроль качества и безопасности сырья</li> <li>7. Пищевые смеси промышленного производства</li> </ol>	2
<p><b>Тема 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация отделочных полуфабрикатов</li> <li>2. Технология приготовления желе</li> <li>3. Технология приготовления жженки</li> <li>4. Технология приготовления помады и карамели</li> <li>5. Технология приготовления глазури</li> <li>6. Технология приготовления сиропов</li> <li>7. Технология приготовления кремов</li> <li>8. Технология приготовления пралине и посыпки</li> <li>9. Технология приготовления марципана</li> <li>10. Технология приготовления сахарной мастики</li> </ol>	4
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	
	<p><b>Практическое занятие № 4</b> Составить таблицу «Дефекты изготовления желе»  <b>Практическое занятие № 5</b> Расчет сырья и составление НТД для приготовления жженки  <b>Практическое занятие № 6</b> Расчет сырья и составление КК, ТС на приготовление помады и карамели  <b>Практическое занятие № 7</b> Расчет сырья и составление КК, ТС на приготовление глазури  <b>Практическое занятие № 8</b> Составить сводную таблицу рецептов на</p>	12

	<p>изготовление сиропов</p> <p><b>Практическое занятие № 9</b> Составить схему «Классификация кремов»</p> <p><b>Практическое занятие № 10</b> Составить НТД на приготовление белковых кремов</p> <p><b>Практическое занятие № 11</b> Расчёт сырья и составление КК, ТС на приготовление сливочных кремов</p> <p><b>Практическое занятие № 12</b> Расчет сырья и составление НТД для приготовления пралине и посыпки</p> <p><b>Практическое занятие № 13</b> Таблицы рецептов на приготовление марципана</p> <p><b>Практическое занятие № 14</b> Расчет сырья и составление НТД для приготовления сахарной мастики</p> <p><b>Практическое занятие № 15</b> Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства</p> <p><b>Практическое занятие № 16</b> Оценка качества и хранения готовых отделочных полуфабрикатов</p>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	
<b>Тема 5. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> <li>2. Классификация дрожжевого теста</li> <li>3. Сущность процессов происходящих при замесе и выпечке теста</li> <li>4. Технология приготовления фаршей и начинок</li> <li>5. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста</li> <li>6. Технология приготовления дрожжевого опарного теста</li> <li>7. Технология приготовления теста с «отсдобкой»</li> <li>8. Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста</li> <li>9. Технология приготовления сдобного пресного теста</li> <li>10. Технология приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> </ol>	4
	<b>Содержание учебного материала</b>	

<p><b>Тема 6. Технология приготовления выпечных полуфабрикатов</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация бездрожжевого теста</li> <li>2. Способы разрыхления бездрожжевого теста</li> <li>3. Технология приготовления вафельного полуфабриката</li> <li>4. Технология приготовления слоенного пресного полуфабриката</li> <li>5. Технология приготовления воздушного полуфабриката</li> <li>6. Технология приготовления миндального полуфабриката</li> <li>7. Технология приготовления заварного полуфабриката</li> <li>8. Технология приготовления бисквитного полуфабриката с подогревом (основным способом)</li> <li>9. Технология приготовления полуфабриката бисквитным холодным способом</li> <li>10. Технология приготовления масляного полуфабриката</li> <li>11. Технология приготовления песочного полуфабриката</li> <li>12. Технология приготовления пряничного полуфабриката</li> </ol>	4
<p><b>Самостоятельная работа при изучении ПМ</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p><b>Примерная тематика самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление технико-технологических, калькуляционных карт, технологических схем отделочных полуфабрикатов;</li> <li>2. Составление технико-технологических, калькуляционных карт, технологических схем полуфабрикатов и готовых изделий из дрожжевого теста;</li> <li>3. Составление технико-технологических, калькуляционных карт, технологических схем полуфабрикатов из бездрожжевого теста;</li> </ol>		18

## **2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **2.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

- весы настольные электронные - 1
- шкаф холодильный - 1
- тестораскаточная машина - 1
- планетарный миксер - 5
- аппарат для темперирования шоколада - 1
- газовая горелка (для карамелизации) - 2
- плита электрическая - 8
- шкаф жарочный – 8

## **2.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основные источники**

1. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник [Текст]: / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М. : Академия, 2018. - 319 с.
2. Шумилкина, М. Н. Кондитер [Текст]: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. - 315 с.

### **Дополнительная литература**

## **2.3. Организация образовательного процесса**

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Овладение видом деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

## **2.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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