

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна

Должность: Директор

Дата подписания: 19.09.2022 12:45:20

Уникальный программный ключ:

8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области

Автономная некоммерческая организация профессионального образования

«Челябинский колледж Комитент»

(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник - технолог

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии дисциплин технологии общественного питания, поварского и кондитерского дела, протокол № 10 от 22.05.2020 г.

Автор-составитель: Вьюнова О.В.

Согласовано с представителем работодателя:
ООО «Малахит», директор

К.О. Хомулянская

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
3. Условия реализации программы профессионального модуля	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	17

СОДЕРЖАНИЕ

5. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
6. Структура и содержание профессионального модуля	7
7. Условия реализации программы профессионального модуля	16
8. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	17

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ.07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля ПМ.07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) - Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3. Готовить основные супы и соусы.

ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 7.6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 7.8. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Личностные результаты(ЛР):

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 16
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 18
Необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	ЛР 22
Иметь базовую подготовленность к самостоятельной работе по своей	ЛР 23

специальности на уровне специалиста с профессиональным образованием	
Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 24
Активно применять полученные знания на практике.	ЛР 25

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.									
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа, час.	Экзамен по профессиональному модулю, час.	
			Обучение по МДК			Практическая подготовка						
			Всего час.	В том числе		Лаб. раб./ Практическая занятия	Курсовых работ	Лаб. раб./ Практическая занятия	Учебная час.			Производственная (по профилю специальности) час.
1	2	3		4	5					6	7	
ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25	МДК. 07.01. Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	156	104	52		52					52	
	МДК.07.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер	135	90	48		48					45	
	УП.07 Учебная практика	144						144				
	ПП.07 Производственная практика (по профилю специальности)	108							108			
	ПМ.07.ЭК Квалификационный экзамен											
	Всего:	543	194	100		100	144	108		97		

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и Практическая занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	В форме практической подготовки и	Осваиваемые элементы компетенций и личностные результаты
1	2	3	4	5
3 семестр				
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар				
Тема 1 Кулинарная обработка, традиционных видов продуктов,				
Тема 1.1. Технологический процесс обработки картофеля, корнеплодов, капусты, луковых, томатных, тыквенных овощей, грибов.	Содержание учебного материала	4		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	Введение. Ознакомление с профессией. Требования к безопасности работы повара при эксплуатации оборудования, инструмента, инвентаря. Механическое оборудование, используемое при первичной обработке овощей. Организация рабочего места повара Первичная обработка картофеля и овощей. Формы нарезки картофеля и овощей	2		
	Практическая занятия	2	2	
	Лабораторная работа №1: Определение последовательности технологических операций нарезки овощей. Оценка качества сырья.			
Тема 1.2. Обработка рыбы, мяса и мясопродуктов. Приготовление полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала	4		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	Первичная обработка рыбы, мяса, мясопродуктов Использование рыбы, мяса, мясопродуктов в приготовлении горячих закусок, супов, вторых горячих блюд. Требования к качеству рыбы, мяса и мясопродуктов	2		
	Практическая занятия	2	2	ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	Лабораторная работа №2: Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. Оценка качества полуфабрикатов Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.			
	Самостоятельная работа учащихся	20		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы раздел 1 ПМ 7: 1. История развития кулинарии. Составление таблицы «Классификация способов тепловой обработки продуктов». 2. Работа с ГОСТ Р 30763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия». 3. Работа с ГОСТ Р 50647-94 «Общественное				

	питание. Термины и определения». 4. Подготовка рефератов по теме «Процессы, формирующие качество готовой продукции». 5. Составление таблиц: «Формы нарезки картофеля и их кулинарное использование». «Формы нарезки корнеплодов и их кулинарное использование». 6. Составление таблицы «Требования к качеству полуфабрикатов из традиционных видов овощей». 7. Составление таблицы «Требования к качеству основных рыбных полуфабрикатов, сроки их хранения». Составление таблиц: «Кулинарное использование основных крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины, свинины». 8. Составление таблиц «Требования к качеству основных полуфабрикатов из мяса».			
Тема 2 Приготовление блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи.				
Тема 2. 1. Технологический процесс приготовления бульонов и супов	Содержание учебного материала	10		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	1..Правила эксплуатации и техника безопасности плит, жарочных шкафов и другого оборудования. Назначение и подбор посуды и инвентаря, санитария и гигиена при варки бульонов и супов. 2. Приготовление костного, мясного, мясокостного, рыбного и грибного бульонов. 3. Приготовление заправочных супов	4		
	Практическая занятия	6	6	
	Лабораторная работа №3:Определение последовательности технологических операций приготовления блюд. Оценка качества сырья. Приготовление отпуск бульонов и супов. Оценка качества кулинарной продукции. Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке. Составление технологических карт			
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из вареных,	Содержание учебного материала	12		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	Организация работы и производства полуфабрикатов в овощном, мясном, рыбном, птицебельевом цехах заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. Характеристика цехов. Технологический процесс обработки сырья. Организация труда в цехах	4		
	Практическая занятия	8	8	

припущенных, жаренных, тушеных и запеченных овощей и грибов.	Практическая работа №1:Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения с учетом составленной производственной программы Лабораторная работа №4:1.Работа со сборником рецептов Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск блюд. Оценка качества кулинарной продукции. Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке. Составление технологических карт 2. Карвинг			
Тема 2.3. Технологический процесс обработки круп, макаронных изделий и приготовление блюд и гарниров	Содержание учебного материала	14		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	1. Блюда и гарниры из круп. Приготовление каш, хранение и отпуск. 2. Блюда из вязких каш, котлеты , биточки. Определение готовности блюд. Запеченные блюда из каш, режим запекания, определение готовности блюд. 3. Блюда и гарниры из макаронных изделий, запеченные блюда из макарон. Блюда из бобовых. Оформление и отпуск блюд.	6		
	Практическая занятия	8	8	
Тема 2.4 . Технологический процесс приготовления блюд из рыбы	Содержание учебного материала	12		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	1.Блюда из отварной и припущенной рыбы, режим варки, определение готовности, подбор соусов и гарниров. Оформление и отпуск блюд. 2. Блюда из рыбы жаренной основным способом. Оформление блюд и их отпуск. 3. Приготовление блюд из рыбной, котлетной и кнельной массы. 4. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Качественная оценка рыбных горячих блюд	4		
	Практическая занятия	8	8	
	Практическая работа №:2. Составление технологических карт, подбор посуды и инвентаря. Практическая работа №:3. Работа со Сборником рецептов блюд. Практическая работа №:4 Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд из рыбы. Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья Приготовление блюд Оценка качества кулинарной продукции. Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и			

	тепловой обработке			
Тема 2.5. Технологический процесс и приготовление блюд из мяса и мясопродуктов.	Содержание учебного материала	10		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	1.Блюда из отварного и припущенного мяса. Подготовка мясных продуктов для варки. Подбор соусов и гарниров, норма выхода вареного мяса. Оформление блюд при отпуске. 2. Приготовление блюд из жаренного мяса и субпродуктов: крупными, порционными, натуральными и панированными кусками. Приготовление блюд из мяса жаренного, порционными ,натуральными и панированными кусками. Блюда из мяса жаренного мелкими кусками. 3 . Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Требования к качеству. Приготовление котлет запеченных под молочным соусом, биточков по казацки.	4		
	Практическая занятия	6	6	
	Практическая работа №:5:1. Составление технологических карт на блюда 2. Работа со Сборником рецептур. 3. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд из мяса. Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья Приготовление блюд Оценка качества кулинарной продукции. Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке.			
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления блюд из птицы и дичи.	Содержание учебного материала	8		
	1.Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы. Порционирование блюд, оформление и отпуск. Приготовление блюд из жаренной птицы. Подготовка птицы, режим жарения определение готовности. Оформление и отпуск. 2. Условия и сроки хранения блюд из домашней птицы.	4		
	Практическая занятия	4	4	
	Лабораторная работа №6: 1. Определение потерь при варке и жарении птицы. Работа со Сборником рецептур., технологическими картами. 2. Требования к качеству блюд. 3 Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд из птицы. Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья Приготовление блюд .Оценка качества кулинарной продукции. Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке.			
Тема 2.7 . Технологический процесс приготовления	Содержание учебного материала	6		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	1.Подготовка продуктов: яиц, молока, яичного порошка к тепловой обработке. Приготовление яичницы, глазуньи натуральной и с разными наполнителями. Оформление и отпуск блюд. 2. Приготовление омлетов: паровых, жаренных,	4		

блюды из яиц и творога.	запеченных, определение готовности, оформление и отпуск блюд. Приготовление драчены. 3. Приготовление горячих блюд из творога: вареников, сырников, сырников с морковью, запеканок, пудингов. Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки хранения, Оформление и отпуск блюд.			
	Практическая занятия	2	2	
	Лабораторная работа №7: 1. Составление технологических карт на блюда 2. Работа со Сборником рецептур. 3. Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья Приготовление блюд Оценка качества кулинарной продукции. Определение изменения массы сырья и продуктов при тепловой обработке			
Тема 2.8 . Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок.	Содержание учебного материала	8		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	1. Приготовление салатов из овощей, оформление и отпуск салатов, приготовление винегретов. 2 Рыбные и мясные салаты. Форма нарезки продуктов для оформления салатов, качественная оценка и норма выхода салатов. 3 Приготовление рыбных холодных блюд и закусок. Приготовление холодных блюд из мясных продуктов	6		
	Практическая занятия	2	2	
	Лабораторная работа №8.: Определение количества потребного сырья; изучение порядка приема заявок на холодные блюда и закуски. 2. Освоение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования холодного цеха. Работа со сборником рецептур и технологическими картами. 3 Организация рабочих мест в холодном цехе. Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья Приготовление блюд Оценка качества кулинарной продукции			
Тема 2.9 Технологический процесс приготовления холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков	Содержание учебного материала	8	8	ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	Приготовление и отпуск в натуральном виде плодов и ягод. Приготовление железированных сладких блюд. Приготовление компотов из свежих консервированных, замороженных, сушеных фруктов и ягод. Подбор посуды. Приготовление горячих напитков. Нормы закладки основных продуктов, требования к качеству. Приготовление и отпуск холодных напитков.	6		
	Практическая занятия	2	2	
	Лабораторная работа №9: 1. Составление технологических карт на блюда 2. Работа со Сборником рецептур. 3 Организация рабочего места при приготовлении сладких блюд и горячих напитков			
Тема 2.10. Технологический процесс	Содержание учебного материала	60		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	1. Приготовление фарша и начинок для изделий 2. Приготовление теста для блинов и оладий. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. 3.	6		

приготовления изделий из теста	Приготовление теста для лапши и пельменей, вареников. Приготовление теста для блинчиков. Качественная оценка и правила хранения мучных кондитерских изделий			
	Практическая занятия	2	2	
	Лабораторная работа №10: . Организация рабочих мест в цехе. Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья Приготовление блюд Оценка качества кулинарной продукции			
	Самостоятельная работа учащихся	32		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией. 2. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных супов. <ol style="list-style-type: none"> 1 Составление технологических карт на основные супы. 3. Составление таблицы «Требования к качеству основных супов, сроки их реализации». 4. Подготовка докладов по теме: «Особенности приготовления и отпуска традиционных русских супов». 5. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных соусов и их производных. 6. Составление технологических карт на основные соусы и их производные. 7. Составление таблиц: «Требования к качеству основных соусов и их производных»сроки реализации 8. Подготовка докладов по теме: «Использование соусов в кухнях народов мира». 9. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий. 10. Составление таблиц: «Требования к качеству основных блюд и гарниров из овощей и грибов», «Требования к качеству основных блюд и гарниров из бобовых, кукурузы и макаронных изделий». 11. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд из рыбы. 12. Составление технологических карт на основные блюда из рыбы. 13. Составление таблицы: «Требования к качеству основных блюд из рыбы». 14.. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных блюд из мяса и субпродуктов. 15. Составление технологических карт на основные блюда из мяса и субпродуктов. 16. Составление таблиц: «Требования к качеству основных блюд из мяса», «Требования к качеству основных блюд из субпродуктов». 			

Всего:		156	52	
4 семестр				
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер				
Тема 1.1. Технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Подготовка кондитерского сырья к производству	Содержание учебного материала	4		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	Введение. 1.Охрана труда и пожарная безопасность на ПОП. Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий. Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. 2 Пищевая ценность хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Оборудование, инвентарь, применяемые для подготовки сырья к производству. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества. 3 Порядок и правила подготовки к производству муки, крахмала, песка, рафинадной пудры, повидла, джемов и т.д. 4 Порядок и правила подготовки яиц и меланжа к производству. 5 Порядок и правила подготовки жиров, молочных продуктов.	4		
Тема 1.2. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	10		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	1.Тепловая обработка продуктов, ее виды и значение. Понятие об упеке и припеке и выходе изделий. 2 Виды полуфабрикатов, их характеристика. Использование фарша и начинки. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству 3 Сиропы, помада, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству 4 Кремы, их классификация. Крем сливочный, белковый и его производные, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству	4		
	Практическая занятия	6	6	
	Практическая работа №1: 1 Работа со сборником рецептов, составление технологических карт. Лабораторная работа №1: Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление и оформление технологических карт.			
Тема 1.3 Процессы влияющие на формирование готовой продукции.	Содержание учебного материала	4		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	1.Подготовка сырья. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов. Разрыхлители теста.. Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования. 2 Виды теста и его использование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при	4		

	приготовлении мучных блюд и изделий.			
Тема 1.4 Технологический процесс приготовления основных мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста.	Содержание учебного материала	16		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	1.Ассортимент, характеристика основных мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Схема технологического процесса приготовления дрожжевого безопасного теста. Процессы происходящие при замесе теста. Соотношение муки и жидкости для разных изделий. 2 Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом. Правила разделки теста. Расстойка , отделка сформованных изделий. Процессы происходящие при выпечки теста. Охлаждение изделий и их отделка. 3 Технология приготовления основных мучных изделий безопасным способом: Пирожки жаренные с различными фаршами, пироги открытые, полуоткрытые с различными начинками, пончики, пицца, беляшей, мясных изделий, запеченных в тесте. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения. Виды фаршей. Требования к качеству. 4 Технология приготовления основных мучных изделий опарным способом: пирожки печеные, расстегаи, кулебяки с различными фаршами, ватрушки, кекс «Майский». Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения. Требования к качеству. 5 Хлеб и хлебобулочные изделия из дрожжевого опарного теста, дрожжевого опарного теста с отсдобкой, рецептуры, особенности приготовления. Требования к качеству 6 Дрожжевое слоеное тесто и способы приготовления. Изделия из теста, рецептуры, особенности приготовления. Требования к качеству. 7 Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия жареные в жире, режимы жарки. Жиры используемые для жарки, их изменения при жарке	8		
	Практическая занятия	8	8	
	Практическая работа.№ 2:1. Расчет сырья, определение количества мучных изделий из дрожжевого теста с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур. Лабораторная работа. №2: 1. Приготовление и отпуск мучных изделий безопасным способом: пирожки жареные с различными фаршами, пироги с различными начинками, пицца. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление и оформление технологических карт. 2. Приготовление и отпуск мучных изделий опарным способом: пирожки печеные, расстегаи, кулебяки с различными фаршами, ватрушки, кекс «Майский». Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление и оформление технологических карт. 3 Приготовление и отпуск мучных изделий из дрожжевого, слоенного теста: слойка с повидлом, слойка с марципаном, крученник слоенный.. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление и оформление			

	технологических карт			
Тема 1.5 Технологический процесс приготовления основных мучных кулинарных и кондитерских изделий из пресного теста	Содержание учебного материала	22		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	1.Приготовление основных мучных изделий из сдобного пресного теста. Ассортимент, характеристика основных мучных изделий. Схемы технологических процессов приготовления пресного сдобного теста. Правила подготовки пресного сдобного теста. 2 приготовления основных мучных кулинарных и кондитерских изделий из пресного теста. Технологический процесс приготовления пирожков печенных с разными фаршами. 2 Правила подготовки песочного теста (полуфабрикат). Технологический процесс приготовления теста; процессы происходящие при замесе теста, режимы производства требования к качеству; хранение и реализация изделий из песочного теста: печенья песочного, песочник с изюмом, печенье масляное. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения. Способы подачи и варианты дополнительного оформления мучных изделий. 3 Правила подготовки бисквитного теста (полуфабрикат). Технологический процесс приготовления теста; процессы происходящие при замесе теста, режимы производства требован Правила подготовки песочного теста (полуфабрикат). проверка качества; хранение и реализация изделий из бисквитного теста: бисквита основного, шарлотки с яблоками. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения. Способы подачи и варианты дополнительного оформления мучных изделий.	10		
	Практическая занятия и лабораторные работы	12	12	ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
Практическая работа.№3:1.Расчет сырья, определение количества мучных изделий из пресного теста с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур. Лабораторные работы.№3:1Приготовление и отпуск изделий из песочного теста: Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление и оформление технологических карт. 2 Приготовление и отпуск бисквитного теста: бисквита основного, шарлотки. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление и оформление технологических карт. 3 Приготовление и отпуск заварного теста : профитроли с разными начинками. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление и оформление технологических карт				
Тема1. 6 Печенье, пряники и коврижки	Содержание учебного материала	14		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	Печенье из песочного, слоеного, бисквитного теста. Рецептуры, технология приготовления и оформления изделий. Температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству. Пряничное тесто, характеристика, способы	6		

	приготовления, рецептура, технология приготовления и оформления пряников и коврижки. Требования к качеству теста, изделий.			
	Практическая занятия	8	8	
	Практическая работа №4: 1 Расчет сырья, продуктов для приготовления печенья, пряников, коврижек в соответствии со Сборником. Лабораторные работы. №4: 1 Приготовление и отпуск печенья. Составление и оформление технологических карт. 2 Приготовление и отпуск пряничного теста и изделий из него. Составление и оформление технологических карт			
Тема 1.7 Технологический процесс приготовления и оформления блинов, оладий, блинчиков	Содержание учебного материала	10		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	1 Технология приготовления блинов, оладий из дрожжевого теста. 2 Технология приготовления блинчиков с разными начинками	2		
	Практическая занятия	8	6	
	Практическая работа. №5: 1 Расчет сырья, определение количества порций блинов блинчиков, оладий с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур. Лабораторные работы. №5: 1 Приготовление и отпуск блинов, оладий. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление и оформление технологических карт. 2 Приготовление и отпуск блинчиков с разными начинками. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление и оформление технологических карт			
Тема 1.8 Простые и основные отделочные полуфабрикаты, их использования	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	1. Глазури, мастики, рецептура, технология приготовления, требования к качеству, украшения из них. 2 Украшения из желе, рисовальные массы. Марципан и кандир и украшения из них. Посыпки из выпеченных полуфабрикатов, орехов и т.д.	2		
Тема 1.9 Отечественные классические торты, пирожные	Содержание учебного материала	53		ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	1 Технология приготовления тортов бисквитных с кремом массового спроса. 2 Технология приготовления тортов песочных, слоенных, бисквитно-глазированных, бисквитно-фруктовых, с посыпками. 3 Бисквитные пирожные, особенности приготовления, используемые украшения. Песочные пирожные, виды и используемые украшения. 4 Слоенные пирожные, используемые для отделки полуфабрикаты. 5 Крошковые и воздушные пирожные, используемые украшения	2		
	Практическая занятия	6	6	
	Лабораторные работы. №6: 1 Приготовление, оформление классических тортов. Составление технологических карт. 2 Приготовление, оформление пирожных классических. Составление технологических карт			

	Самостоятельная работа учащихся	45		
	Виды самостоятельной работы при изучении раздела ПМ 2: 1. Составление таблиц: «Требования к качеству основных мучных изделий» «Требования к качеству основных кондитерских изделий», «Требования к качеству хлебобулочных изделий»; 2. Подготовка докладов, рефератов по темам: «Современные технологии. Использование хлебных смесей промышленного производства», «Хлебобулочные изделия и хлеб, традиционные в русской кухне. Особенности их приготовления и оформления», «Ассортимент, различные технологии и методы приготовления пиццы». 3. «Особенности приготовления и оформления выпеченных изделий с фаршами в кухнях народов мира». 4. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 5. Сборником рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, Сборником рецептов блюд диетического питания, Справочником технолога, нормативно-технической документацией. 6. Подготовка докладов, рефератов по темам: «Традиционные русские напитки, особенности их приготовления», «Современные технологии производства десертов. Использование сухих смесей для приготовления 7. Составление алгоритмов приготовления пресного теста; дрожжевого теста опарным и безопарным способами; пресного сдобного теста. 8. Составление алгоритмов приготовления и отпуска основных мучных блюд. 9. Составление алгоритмов приготовления основных мучных и хлебобулочных, кондитерских изделий. 10. Составление технологических карт на хлебобулочные, мучные ,кондитерские изделия; 11. Составление технологических схем на хлебобулочные, мучные ,кондитерские изделия			
Всего:		135	48	
Практическая подготовка	3 семестр			ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
	УП.07 Учебная практика	72	72	
	4 семестр			
	УП.07 Учебная практика	72	72	
	ПП.07 Производственная практика (по профилю специальности)	108	108	
Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен			ОК 1 - 9 ПК 7.1 - 7.8, ЛР16-18, 22-25
Итого:		543	352	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение **Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех.** Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета:

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Оборудование и инвентарь:

-Весы настольные электронные

-Пароконвектомат

-Конвекционная печь

-Микроволновая печь

-Расстоечный шкаф

-Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница

Электродрель (жарочная поверхность)

-Плита wok Гриль саламандра

-Электроблинница

-Электромармиты

-Кофемашинa с капучинатором Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

-Ховали (оборудование для варки кофе на песке)

-Шкаф холодильный

-Шкаф морозильный

-Шкаф шоковой заморозки

-Льдогенератор

-Охлаждаемый прилавок-витрина

-Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой

-Гранитор

-Тестораскаточная машина

-Планетарный миксер

-Диспансер для подогрева тарелок

-Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

-Мясорубка

-Слайсер

-Машина для вакуумной упаковки

-Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

-Процессор кухонный

-Овощерезка

-Миксер для коктейлей

-Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания,

-взбивания соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

-Кофемолка

-Лампа для карамели

-Аппарат для темперирования шоколада

-Стол с охлаждаемой поверхностью

-Стол с гранитной поверхностью

- Стол с деревянной поверхностью
- Сифон Газовая горелка (для карамелизации)
- Барная станция для порционирования соусов
- Набор инструментов для карвинга
- Овоскоп
- Нитраттестер
- Машина посудомоечная

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

- Автоматизированное рабочее место библиотекаря
- Автоматизированное рабочее место читателей
- Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ
- Принтер
- Сканер
- Стеллажи для книг
- Кафедра
- Выставочный стеллаж
- Каталожный шкафа
- Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

Помещение для самостоятельной работы

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

- Автоматизированные рабочие места обучающихся
- Парты (2-х местные)
- Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

- 1 Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 407 с. — (Профессиональное образование).
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания / Е.Б. Мрыхина. - М.: Форум, Инфра-М, 2018. - 176 с.
3. Мюллер, Ф. Пособие для работников общественного питания / Ф. Мюллер. - М.: Экономика, 2019. - 136 с.
4. Буркачева И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования И.Ю. Буркачева, С.В Ермилова 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр Академия, 2017.
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Андонова Н.И. М. : Издательский центр «Академия», 2018.
6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента / Сеницына А.В. М. : Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М: Дашков и К°, 2018

2. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: учебник/Фридман А.М. – М.: Дашков и К°, 2017.

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка. Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vyrechka-7-iyul-.html>

2.«Просто вкусно и полезно» Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2.html> 5.

5. Журнал «Санитария и гигиена» - <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста; - приготовления основных супов и соусов; - обработки рыбного сырья; - приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - обработки сырья; - мяса, птицы, дичи, кролика; - приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - подготовки гастрономических продуктов; - приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - приготовления сладких блюд и напитков; - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться; - обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов; 	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними дискуссионными навыками и приемами, активно проявляет себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении дискуссионных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, способен проявлять себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении поставленных задач, не активен в групповой работе;</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ, лабораторных работ</p> <p>Выполненных заданий</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий; - оценивать качество готовых блюд и изделий; <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов - овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий; - температурный режим и правила приготовления блюд; - способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи; - правила проведения бракеража; - правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	<p>существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает поставленных задачи или не справляется с ними самостоятельно, не принимает участие в групповой работе.</p>	
--	--	--