

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна
Должность: Директор
Дата подписания: 28.09.2025 11:34:16
Уникальный программный ключ:
8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

**Автономная некоммерческая организация
профессионального образования
«Челябинский колледж Комитент»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ 16675 ПОВАР,
12901 КОНДИТЕР**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация выпускника:
специалист по поварскому и кондитерскому делу**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер» и соответствующие ему профессиональные 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер
ПК 7.1.	Осуществлять приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 7.2	Осуществлять приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление супов и соусов.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление блюд из рыбы.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 7.7	Осуществлять приготовление сладких блюд и напитков.
ПК 7.8	Осуществлять приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	- обработке, нарезке и приготовлении блюд из овощей и грибов; - подготовке сырья и приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - приготовлении основных супов и соусов;
---------------------------	--

	- обработке рыбного сырья; - приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы; - обработке сырья; - приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - подготовке гастрономических продуктов - приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок - приготовлении сладких блюд; - приготовлении напитков; - приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
уметь	- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и к ним; - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, и соответствие их технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых блюд; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий;
знать	- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы; - виды рыб и требования к качеству для приготовления блюд; - основные характеристики и пищевая ценность блюд;

	- требования к качеству блюд и хлебобулочных мучных изделий; - требования к безопасности хранения блюд и хлебобулочных изделий; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы ; - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд.
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 472

Из них на освоение МДК - 292

на практики: 180 часов

учебную - 72 часов

и производственную – 108 часов

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.				Практики		Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.						
			всего, часов	в т.ч.					
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов	Учебная	Производственная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 7.1-7.7 ОК 01-07; 09-11	Раздел модуля 1. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях общественного питания	146	146	90	-		-		
ПК 7.1-7.8 ОК 01-07; 09-11	Раздел модуля 2. Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения	146	146	90				-	
ПК 7.1-7.8 ОК 01-07; 09-11	Учебная и производственная практика	180				72	108		
	Всего	472	292	180		72	108		

2.2 Тематический план ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5 6	7	8
МДК07.01	Организация деятельности по профессии 16675 Повар.	146	146	90	36	72
Раздел модуля 1. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях общественного питания		146	146	90		
ПК 7.1 ОК 01-07; 09-11	Подраздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	16	16	10		-
ПК 7. 2. ОК 01-07; 09-11	Подраздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	20	20	14		-
ПК 7.3. ОК 01-07; 09-11	Подраздел 3. Приготовление супов и соусов	18	18	10		
ПК 7.4. ОК 01-07; 09-11	Подраздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	24	24	16		
ПК 7.5. ОК 01-07; 09-11	Подраздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	30	30	18		

ПК 7.6. ОК 01-07; 09-11	Подраздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	18	18	12		
ПК 7.7.	Подраздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	18	18	10		
МДК 07.02.	Организация деятельности по профессии 12901 Кондитер.	146	146	90		
Раздел модуля 2. Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения		146	146	90	36	36
ПК 7. 8. ОК 01-07; 09-11	Подраздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	68	68	44		
ПК 7.8 ОК 01-07; 09-11	Подраздел 2 Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатовприготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	78	78	46		

2.3 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел модуля 1. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях общественного питания		146
МДК. 07.01. Выполнения работ по профессии 16675 Повар		146
Подраздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.		16
Тема 1.1.1. Ассортимент и пищевая ценность овощей и грибов. Обработка сырья и использование овощей и грибов.	Содержание	
	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения использования в кулинарии. Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей, приготовление	2
Тема 1.1.2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных овощей.	Содержание	2
	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации.	
Тема 1.1.3. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жаренных, тушеных, фаршированных, запеченных овощей.	Содержание	2
	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жаренных, тушеных, фаршированных, запеченных овощей. Пряности, приправы пищевые добавки применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации.	
	Практическое занятие Определение массы отходов при механической обработке. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.	4
	Лабораторная работа Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жаренных, запеченных и тушеных овощей. Органолептическое определение качества готовых блюд. Оформление и отпуск.	6
Подраздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.		20
Тема 1.2.1.	Содержание	2

Ассортимент и пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий, муки.	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд.	
Тема 1.2.2. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	Содержание Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.	2
	Практическое занятие Расчет необходимого сырья, приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	6
	Лабораторная работа Приготовление и оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача. сроки хранения и реализации.	4
Тема 1. 2.3. Приготовление, оформления и отпуск блюд и гарниров яиц и творога	Содержание Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров яиц и творога. Отпуск, требования к качеству. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.	2
	Лабораторная работа Приготовление и оформление и отпуск блюд и гарниров из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача. сроки хранения и реализации	4
Подраздел 3. Приготовление супов и соусов		18
Тема 1.3.1. Классификация, пищевая ценность супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования правила их безопасного использования.	2
Тема 1.3.2. Приготовление, оформления и правила подачи заправочных супов, картофельных супов, супов с макаронными изделиями.	Содержание Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок. Температурный режим, правила приготовления молочных холодных и сладких супов. Способы сервировки варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режим хранения и реализации, Правила проведения бракеража.	2
Тема 1.3.3.	Содержание	2

Приготовление, оформления и правила подачи молочных холодных и сладких супов.	Температурный режим., правила приготовления молочных холодных и сладких супов. Способы сервировки варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража.	
	Практическое занятие Расчет количества необходимого сырья, для приготовления супов. соусов	4
	Лабораторная работа Приготовление заправочных супов борщей, щей, рассольник, солянок суп лапша, суп картофельный с фрикадельками. Оформление и отпуск. Приготовлением супов, молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск. Оформление и отпуск соусов	6
	Содержание	
Тема 1.3.4.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность соусов.	
Классификация, пищевая ценность соусов. Приготовление основных соусов и их производных.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Температурный режим., и правила приготовления основного красного, белого, сметанных, молочных, грибных, яично- масляных соусов и их производных, соусов на уксусе, различных консистенций, их использование, требования к качеству. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража	2
Подраздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы		24
Тема 1.4.1. Классификация, пищевая ценность рыбы, рыбного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание	2
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования. Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.	
Тема 1.4.2. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом и хрящевым скелетом, способы разделки.	Содержание	1
	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом и хрящевым скелетом, способы разделки.	
	Практическое занятие Решение ситуативных задач. Расчет количества необходимого сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.	4

	Лабораторная работа Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной, с использованием различных технологий. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы	4
Тема 1.4.3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жаренной рыбы.	Содержание Классификация готовых блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жаренной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования и требования к качеству готовых блюд из рыбы.	
Тема 1.4.4. Приготовление, оформление и отпуская блюд запеченной рыбы	Содержание Приготовление, оформление и отпуская блюд запеченной рыбы. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования и требования к качеству готовых блюд из рыбы.	1
Тема 1.4.5. Приготовление, оформление и отпуск блюд тушеной рыбы.	Содержание Приготовление, оформление и отпуск блюд тушеной рыбы. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования и к качеству блюд из рыбы. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске. Блюда из рыбы. Правила проведения бракеража, правила хранения и требования и требования к качеству готовых блюд из рыбы.	2
Тема 1.4.6. Характеристика и пищевая ценность нерыбного сырья. Обработка нерыбного сырья.	Содержание Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, langoustes, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных.	2

	Лабораторная работа Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление блюд из запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий. Обработка нерыбного водного сырья. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. Оформление, подача.	8
Подраздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		30
Тема 1.5.1. Классификация, пищевая ценность, обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	Содержание Классификация, пищевая ценность, строения тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.	2
Тема 1.5.2. Механическая кулинарная обработка мяса	Содержание Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	2
Тема 1.5.3. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	Содержание Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Требования к качеству, сроки хранения. Выбор производственного инвентаря и оборудования. Правила безопасного использования.	2
Тема 1.5.4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенного, отварного мяса.	Содержание Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из припущенного, отварного мяса. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.	2
	Практическое занятие Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья Составление технологических карт.	4
	Лабораторная работа Приготовление блюд из мяса.	6
Тема 1.5.5. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса.	Содержание Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса. Органолептическая оценка	2
Тема 1.5.6. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса.	Содержание Приготовление использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из запеченного, тушеного мяса. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.	

	Практическое занятие Расчет количества необходимого сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.	4
Тема 1.5.7. Классификация, пищевая ценность, Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса птицы.	Содержание	2
	Классификация, пищевая ценность, Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса птицы.	
	Лабораторная работа Приготовление блюд из домашней птицы	6
Подраздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		18
Тема 1.6.1. Классификация, пищевая ценность, холодных блюд и закусок.	Содержание	2
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов используемые для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.	
Тема 1.6.2. Ассортимент холодных блюд и закусок Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание	4
	Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов.	
Тема 1.6.3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и сервировки. Отпуск, температура подачи. Технология приготовления салатных заправок. Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок.	
	Лабораторная работа	12
	Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Выбор производственного инвентаря и оборудования правила безопасного использования. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд, горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	
Подраздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков		18

Тема 1.7.1. Ассортимент, классификация, пищевая ценность, сладких блюд, (десертных) и горячих сладких блюд.	Содержание Ассортимент классификация сладких блюд, (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка Основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков,кремов, взбитых сливок при приготовлении отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.	4
Тема 1.7.2. Приготовление горячих напитков	Содержание Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад) Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуская напитков. Варианты отпуская.	2
Тема 1.7.3. Приготовление холодных напитков	Содержание Значения холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков и их хранения. Требования к качеству, режим хранения и реализации напитков.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд и напитков. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд и напитков. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Работа с литературой и сборником рецептов. Составление таблиц. «Требования к качеству сладких блюд и напитков сроки реализации».	
	Лабораторная работа Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Выбор производственного инвентаря и оборудования правила безопасного использования. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд, горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	10
	Всего	146

Раздел модуля 2 Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения		
МДК. 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		146
Подраздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.		68
Тема 2.1.1 Классификация, ассортимент, характеристика сырья химический состав хлеба различных сортов, и хлебобулочных изделий.	Содержание	4
	Классификация, характеристика сырья, для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий требования СанПиН. Ассортимент, пищевая ценность и химический состав сырья хлеба различных сортов, и хлебобулочных изделий. Охрана труда и техника безопасности.	
Тема 2.1.2. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способам	Содержание	
	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с ускоренным и замедленным процессом брожения. Условия хранения и реализации, требования к качеству выпускаемой дрожжевой продукции.	
	Практическое занятие Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого теста для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	4
Тема 2.1..3. Технология приготовления хлебобулочных изделий; батонов, калачей. Условия хранения и реализации, требования к качеству.	Содержание	4
	Технология приготовления хлебобулочных изделий; батонов, калачей, условия хранения и реализации, требования к качеству. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	
	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.	4
	Лабораторная работа Приготовление хлебобулочных изделий: батонов (подмосковный, французский), калач хлебный. Национальный хлеб (раздан, матнакаш, пури)	8
	Содержание	
Тема 2.1.4. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него.	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него. Основные технологические операции и способы слоения теста. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.	4
	Лабораторная работа Приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. Ватрушка «Венгерская» с различными начинками. Кроассаны, булочки.	8
	Содержание	4

Тема 2.1.5. Технология приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого, заварного теста полуфабриката и изделий из него	Технология приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого, заварного теста и изделий из них. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.	
	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого теста	4
Тема 2.1.6. Технология приготовления песочного воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него	Содержание Технология приготовления песочного воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда..	2
	Лабораторная работа Приготовление изделий из бисквитного, песочного, заварного, рубленого, пресного, слоеного, воздушного теста Пирог бисквитный, столбики соленные, гата, полоска песочная, кольцо заварное, уголки рубленые, ушки. макарены, птифуры.	8
Тема 2.1.7. Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способом, оформление пряников, батончиков, коврижек	Содержание Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.Ассортимент ,виды классификации, основные показатели печенья и пряничных изделий, способы разделки и оформления.	2
	Лабораторная работа Приготовление пряничного теста сырцовым способом Формовка пряника по эскизам обучающихся	8
Подраздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатовприготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных		78
Тема 2.2.1 Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов.	Содержание Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества. Технология приготовления сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки. Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, кракелюр марципана, шоколада, карамели, желатина и украшений из них	
	Лабораторная работа Приготовление отделочных полуфабрикатовсиропы, глазурь, помадка; основная, сахарная, молочная, шоколадная) Сливочная карамель, мастика; молочная, сахарная. Приготовление кремов; « Шарлот», заварных на основе (крахмал, мука) с яйцами и без.	10

	Сливочные, Масляные. Темперирование шоколада	
Тема 2.2 .2 Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.	Классификация и ассортимент тортов и пирожных. Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.	
Тема 2.2.3. Технология приготовления и оформление бисквитных песочных тортов	Содержание Технология приготовления и оформление бисквитных песочных тортов.	8
Тема 2.2.4. Технология приготовления и оформление слоеных, воздушных, воздушно-ореховых, фруктовых и легких обезжиренных тортов .	Содержание Технология приготовления и оформление слоеных, воздушных, воздушно-ореховых, фруктовых и легких обезжиренных тортов.	4
Тема 2.2.5. Технология приготовления и оформления фруктовых, легких обезжиренных и комбинированных тортов	Содержание Технология приготовления и оформления фруктовых, легких обезжиренных и комбинированных тортов.	4
	Практическое занятие Расчет сырья для приготовления бисквитных, песочных, слоеных, заварных, крошковых, воздушных пирожных. По заданному количеству	12
	Лабораторная работа Приготовление бисквитно-кремовых , заварное: «Шу», эклер, слоенное «Трубочка», наполеон, безе, песочное «корзиночка.	12
	Лабораторная работа Приготовление бисквитно-кремовых тортов «Березка», «Подарочный», «Прага», «Шоколадный», «Трюфельный», «Пьяная вишня», Слоеных: « Наполеон», «Рубленный» , воздушные «Ярославна», комбинированные, фигурные	12
Учебная практика Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		72

Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	108
Промежуточная аттестация - квалификационный экзамен	
Всего	472

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля 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).

Лаборатории, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

1. Учебная кухня ресторана:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

2. Учебный кондитерский цех:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Базы практик, оснащенные в соответствии с п 6.1.2.2. основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов):

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка

Куттер
 Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
 Пресс для пиццы
 Лампа для карамели
 Аппарат для темперирования шоколада
 Сифон
 Газовая горелка (для карамелизации)
 Термометр инфракрасный
 Термометр со щупом
 Овоскоп
 Машина для вакуумной упаковки
 Производственный стол с моечной ванной
 Производственный стол с деревянным покрытием
 Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
 Моечная ванна (двухсекционная)
 Стеллаж передвижной.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Нормативно-правовые документы:

- 1.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - Введ. 2016-01-01. - Режим доступа: - <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>.
- 2.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. Режим доступа: - <http://docs.cntd.ru/document/12001034557>.
- 3.ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (вместе с Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов).- Введ. 2016-01-01. Режим доступа: <https://legalacts.ru/doc/gost-30389-2013-mezhgosudarstvennyi-standart-uslugi-obshchestvennogo-pitanija/>.
- 4.ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>.
5. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. - Введ. 2016-07-01.- Режим доступа docs.cntd.ru/document/1200127184.
6. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». - Введ. 2015-01-01.- Режим доступа: <http://base.garant.ru/70754254>.
- 7.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
- 8.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
- 9.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь

сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01-01 Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>

11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. - Введ. 2021-01-01. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/566276706>

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

3.2.2. Основная литература

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с <https://obuchalka.org/20200722123082/kulinariya-uchebnik-anfimova-n-a.html>

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001262>

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / под ред. А.Т. Васюковой. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 208 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078>. – ISBN 978-5-394-02385-9. – Текст : электронный.

4. Васюкова, А.Т. Справочник повара: учебное пособие / А.Т. Васюкова. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781>. – ISBN 978-5-394-01714-8. – Текст : электронный.

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 275 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-28641-8. – Текст : электронный.

6. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 265 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-28640-1. – Текст : электронный.

7. Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 225 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486048>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-29810-7. – Текст : электронный.

8. Приготовление супов и соусов: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с. : табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-29807-7. – Текст : электронный.

9. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебник / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, А.А. Кучеренко, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 213 с.: табл. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486043>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-

30097-8. – Текст : электронный.

10. Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с.: ил., табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-28642-5. – Текст : электронный.

11. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 181 с.: табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-29809-1. – Текст : электронный

3.2.2. Дополнительная литература:

1. Василенко, З.В. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / З.В. Василенко, Т.Н. Болашенко. – Минск: РИПО, 2019. – 273 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600126>. – Библиогр.: с. 254-255. – ISBN 978-985-503-966-3. – Текст : электронный.

2. Аширова, Н. Основы кулинарии : учебно-методическое пособие : [16+] / Н. Аширова, Е. Бычкова, А. Дриль; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 184 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575161>. – Библиогр.: с. 182-183. – ISBN 978-5-7782-3347-8. – Текст : электронный.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с. – Режим доступа: <http://docplayer.ru/25943611-V-p-zolin-tehnologicheskoe-oborudovanie-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya-1-uchebnik.html>

4. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03095-6. – Текст : электронный.

3.2.4. Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
3. Федерация рестораторов и отельеров - режим доступа: «<https://frio.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Осуществлять приготовление блюд из овощей и грибов.	-правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в

	производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них	процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 7.2. Осуществлять приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда.	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по разделам МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 7.3. Осуществлять приготовление супов и соусов.	правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда.	
ПК 7.4. Осуществлять приготовление блюд из рыбы.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	
ПК 7.5. Осуществлять приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать	

	производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	
ПК 7.6. Осуществлять приготовление холодных блюд и закусок.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	
ПК 7.7. Осуществлять приготовление сладких блюд и напитков.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	
ПК 7.8. Осуществлять приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- способность распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - способность составить план действия; определить необходимые ресурсы; - владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	- способность определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую	

профессиональной деятельности	значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	зачете/экзамене по разделам МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- способность определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- способность организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-способность грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-способность описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдение норм экологической безопасности; - способность определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- способность применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- способность понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые	

	высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- способность выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;	