

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. директора ГАПОУ

«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»

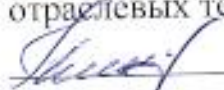
 А.В.Черланов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по УТР

ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»

 Р.И. Нигманов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по НМР

ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»

 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07

ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР 16675 ПОВАР

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения — очная

Нормативный срок обучения

3 года 10 месяцев

**на базе основного общего
образования.**

с. Ст. Дрожжаное, 2020г

Рабочая программа «Выполнения работ по профессиям 12901 Кондитер 16675 Повар МДК 07.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий МДК 07.02 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания».

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:

Волкова Р.Ф. - преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол №1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения  Р.Ф. Волкова

Рабочая программа рассмотрена и принята на совместном заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол №1 от «31» августа 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	30
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности

19.02.10. «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер**

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

1. Правильного хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарными требованиями.
2. Механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов различных степеней готовности.
3. Тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов, осуществления комплектации и раздачи блюд массового спроса.

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать, качество готовых блюд.

Знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 450 ч., включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 300 ч. в том числе ЛПЗ - 106; самостоятельной работы обучающегося – 150 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

В рамках получения рабочей профессии «Кондитер» «Повар» обучающиеся должны сформировать следующие профессиональные компетенции:

ПК 7.1. Готовить простые блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 7.2. Готовить гарниры из круп, из макаронных изделий, из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.3. Готовить простые супы и соусы.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и из домашней птицы.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов.

Код	Наименование результата обучения
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), 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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессио- нальных компетен- ций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производст- венная (по профилю специально- сти) часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практически е занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 7.1-7.3.	Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Кондитер»	196	130	42		66				
ПК 7.1-7.3.	Раздел 2. Выполнение работ по профессии «Мовар»	434	170	64		84		72	108	
	Всего:	630	300	106		150		72	108	

Лабораторная работа № 2. Приготовления сиропов для пропитывания изделий.		2	2
Лабораторная работа № 3. Приготовления помады основной и крема сливочного.		2	2
Самостоятельная работа.		6	3
Виды и сорта муки, используемые для приготовления мучных изделий. Польза и вред вязных продуктов. Приготовление и рецептуры кремов.		2	
Содержание		2	2
1. Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании.			
Самостоятельная работа.		8	3
Подготовить сообщения на тему: «Виды и использования пищевых добавок при изготовлении кондитерских изделий». Составление таблицы «Способы разрыхления теста». Составление схем приготовления теста. Способы разрыхления теста.		24	
Содержание		2	1
1. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекании изделий из дрожжевого теста.		2	1
2. Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. Отделка готовых изделий. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.		2	1
3. Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого безопасного теста. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.		2	1
4. Приготовление опарного теста. Приготовление и рецептуры жаренных изделий из дрожжевого опарного теста. Приготовление и рецептуры жаренных изделий из теста.		2	1
5. Приготовление жаренных изделий из теста. Рецептуры жаренных изделий из теста.			
Тема 5. Дрожжевое тесто и изделия из него			

Тема 6 Без дрожжевое тесто и изделия из него	6. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого слоеного теста.	2	1
	7. Приготовление блинного теста и теста для оладий и изделий из них. Приготовление блинного теста и теста для оладий. Приготовление и рецептуры изделий из блинного теста и теста для оладий.	2	1
	Лабораторная работа № 4. Жизнеспособность дрожжевых грибов.	2	2
	Лабораторная работа № 5. Замес дрожжевого теста безопарным способом.	2	2
	Лабораторная работа № 6. Замес дрожжевого теста опарным способом.	2	2
	Лабораторная работа № 7. Приготовление пирога «Московского»	2	2
	Лабораторная работа № 8. Исследование причин недостатков готовых изделий из дрожжевого теста.	6	3
	Самостоятельная работа. Оформление технологических карт приготовления булочек. Технологическая схема приготовления изделий из дрожжевого теста, приготовленным опарным способом. Реферат «Рецептуры теста для оладий».		
	3- курс 84 часа в.т.ч ЛПЗ 26	40	
	Содержание	2	2
	1. Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней и изделий из него.	2	2
	2. Приготовление и рецептуры изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши домашней.	2	2
	3. Приготовление слоеного пресного теста и изделий из него.	2	2
	4. Приготовление и рецептуры изделий из слоеного пресного теста	2	2
	5. Приготовление вафельного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий из вафельного теста.		

6. Приготовление пряничного теста и изделий из него. Приготовление пряничного теста.	2	2
7. Приготовление и рецептуры изделий из пряничного теста.	2	2
8. Приготовление песочного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий из песочного теста.	2	2
9. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий из бисквита.	2	2
10. Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий из заварного теста.	2	2
11. Приготовление слоеного теста и изделий из него. Приготовление и рецептуры изделий из слоеного теста.	2	2
12. Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него. Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста.	2	2
13. Приготовление печенья из воздушного теста.	2	2
Лабораторная работа №9 Приготовление блинчиков и лепешки домашней.	2	2
Лабораторная работа №10 Приготовление вареников с творогом.	2	2
Лабораторная работа №11. Замес слоистого пресного теста и приготовление сочни с творогом.	2	2
Лабораторная работа №12. Приготовления печенья «Звездочка».	2	2
Лабораторная работа №13. Приготовление бисквитного полуфабриката.	2	2
Лабораторная работа №14. Приготовление заварного теста и Кольцавоздушные.	2	2
Лабораторная работа №15. Приготовление слоеного теста и «Языков слоеных».	2	2

	Самостоятельная работа. Рассчитать количество продуктов для приготовления 1 кг блинчатого пирога. Подготовить реферат об истории возникновения пряничного теста, вариантов рецептур. Составление таблицы «Недостатки бисквитного и слоеного теста и причина их возникновения» Приготовление и рецептуры изделий из бисквита. Приготовление миндального теста и изделий из него.	12	3
Тема 7. Украшение для пирожных и тортов.	Содержание 1. Украшения из крема, желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. 2. Украшения из помады, глазури, кондитерских сахарных мастик.	2	2
	2. Украшения из помады, глазури, кондитерских сахарных мастик.	2	2
	Самостоятельная работа. Составление таблицы «Виды отделочных полуфабрикатов.	4	3
	Содержание 1. Характеристика пирожных и требования к ним. Приготовление и рецептуры бисквитных пирожных.	10	2
Тема 8. Приготовление пирожных.	2. Рецептуры бисквитных пирожных.	2	2
	3. Приготовление рецептуры бисквитных пирожных. Приготовление и рецептуры слоеных пирожных.	2	2
	Лабораторная работа №16. Приготовление бисквитных пирожных.	2	2
	Лабораторная работа №17. Приготовление воздушных пирожных.	2	2

	Самостоятельная работа. Приготовить самостоятельно пирожное «Бисквитное с бисквитным кремом». Технологическая схема приготовления заварного теста и изделий из него. Реферат: «Крошковых и десертных пирожных».	8	3
Тема 9. Приготовление тортов.	Содержание. 1. Характеристика тортов. 2. Приготовление и рецептура бисквитных, несочных, слоеных тортов. 3. Приготовление и рецептуры миндальных, воздушно-ореховых, воздушных тортов. 4. Хранение и транспортирование пирожных и тортов. Лабораторная работа №18. Приготовление бисквитного торта. Лабораторная работа №19. Приготовление песочного торта. Лабораторная работа №20. Приготовление воздушного торта.	14	
	Самостоятельная работа. Подготовка сообщений по теме: «Использование дополнительного сырья при изготовлении тортов». Оформление технологических карт приготовления торта. Реферат «История возникновения тортов».	2	2
Тема 10. Изделия пониженной калорийности.	Содержание. 1. Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности. 2. Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности. 3. Приготовление и рецептуры изделий с отварными протертыми овощами. 4. Приготовление и рецептуры изделий с низким содержанием жира. Лабораторная работа №21. Приготовление булочек «Полезная»	10	3
		2	2
		2	2
		2	2
		2	2
		2	2

Тема 11. Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий.	Самостоятельная работа. Рефераты: «Изделия с пониженной калорийности использованных в диетическом питании», «Рецептуры изделий пониженной калорийности»		4	3
	Содержание.	2	2	
	1. Приготовление рецептуры восточных кондитерских изделий.	2		
	Самостоятельная работа. Технологическая схема приготовления: мюсли «Шемахинские», курабье «Бакинское».	4	3	
Тема 12. Качество кондитерской продукции и контроль над ней.	Содержание.	4		
	1. Характеристика современных продуктов питания.	2	2	
	2. Методы и задачи лабораторного контроля.	2	2	
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение: Каков порядок взятия пробы для исследования муки и готовых изделий. Качество кондитерской продукции и контроль над ней. Дифференцированный зачет.	6	3	

МДК.07.02.ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШИРОКОГО АССОРТИМЕНТА ПРОСТЫХ И ОСНОВНЫХ БЛЮД

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межцикловых курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ.1Механическая кулинарная обработка сырья.			
МДК.07.02.		8	
Тема 1.1.Обработка овощей и грибов.	Содержание учебного материала 1.Общие требования к обработке овощей. Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей 2.Обработка плодовых овощей. Обработка салатных, пряных, десертных, консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования. 3.Требования к качеству и сроки хранения овощей. Отходы овощей и их использование. Полуфабрикаты из овощей. Обработка грибов.	2 2 2	1 1

Тема 2. Обработка рыбы.	Лабораторная работа			2
	1. Механическая кулинарная обработка овощей.			
	Самостоятельная работа.			
	Составить технологическую схему первичной обработки кабачков.			
	Содержание учебного материала	12		
	1. Общие требования к рыбе. Механическая кулинарная обработка рыбы. Размораживание рыбы.	2		1
	2. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Вымачивание соленой рыбы. Обработка осетровой рыбы.	2		2
	3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2		2
	4. Обработка рыбы для фарширования.	2		1
	5. Обработка пищевых рыбных отходов и их использование. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов. Обработка морепродуктов.			
	Лабораторная работа.			
	2. Механическая кулинарная обработка рыбы.	2		2
	Самостоятельная работа.	2		3
	Подготовить доклад на тему: «Морепродукты».			
	Содержание учебного материала	12		
Тема 3. Обработка мяса и мясoproдуктов.	1. Общие требования к мясу. Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	2		1
	2. Приготовление мясных полуфабрикатов. Кулинарная разделка и обвалка бараньей, свиной туши. Полуфабрикаты из баранины и свинины.	2		1

Тема 4. Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	3. Приготовление рубленной, котлетной массы и полуфабрикатов из них. Обработка костей.	2	2
	4. Обработка субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2	2
	Лабораторная работа.		
	3. Механическая кулинарная обработка мяса.	2	2
	4. Механическая кулинарная обработка мяса.	2	3
	Самостоятельная работа.		
	Составить кроссворд по теме «Полуфабрикат из баранины и свинины».	6	
	Содержание учебного материала		
	1. Общие требования к птице и пернатой дичи. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Заправка птицы и дичи.	2	1
	2. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.	2	2
	Лабораторная работа.		
	5. Механическая кулинарная обработка птицы и пернатой дичи.	3	3
	Самостоятельная работа.		
	Составить тесты по теме: «Обработка птицы и пернатой дичи».		

Раздел 2. Тепловая кулинарная обработка			
Тема 5. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов.	Содержание учебного материала	4	
	1. Основные, комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки.	2	1
	2. Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.	2	2
	3	3	3
	Самостоятельная работа.		
	Изучить тему тепловой кулинарной обработки продуктов.	14	
Тема 6. Супы.	Содержание учебного материала		
	1. Общие сведения о супах. Приготовление бульонов	2	1
	2. Заправочные супы. Супы молочные.	2	1
	Лабораторная работа.		
	6. Приготовление бульонов.	2	2
	7. Приготовление разных бульонов.	2	2
	8. Приготовление заправочного супа.	2	2
	9. Приготовление прозрачного супа	2	2
	10. Приготовление холодного супа.	10	3
	Самостоятельная работа.		

Тема 7. Соусы.	Подготовить реферат на тему прозрачные и заправочные супы.		
	Сладкие, холодные супы.		
	Требования к качеству супов и сроки их хранения.		
	Супы-пюре.		
	Прозрачные супы.	18	
	Содержание учебного материала		
	1. Общие сведения о соусах. Приготовление мучных пассеровок и бульонов.	2	1
	2. Соусы мясные красные. Соусы белые на мясном или рыбном бульоне.	2	1
	3. Соусы грибные, молочные, сметанные.	2	2
	4. Приготовление соусов без муки. Соусы винно-масляные и масляные смеси. Холодные соусы и желе	2	2
	5. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов и сроки их хранения.	2	2
	Лабораторная работа.		
	11. Приготовление мучных пассеровок и бульонов.	2	2

12. Приготовление мясных красных, белых на мясном и в рыбном бульоне.	2	2
13. Приготовление сметанных и молочных соусов.	2	2
14. Приготовление холодных и сладких соусов.	2	2

Тема 8. Блюда и гарниры из круп бобовых и макаронных изделий.	Самостоятельная работа. Составить технологическую схему мясного красного соуса.		3	3
	Содержание учебного материала		8	
	1. Изменение при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Каши.	2	2	
	2. Блюда из каш, бобовых и макаронных изделий.	2	2	
	3. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий.	2	1	
	Лабораторная работа.			
	1.5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2	
	Самостоятельная работа.		6	3
Тема 9. Блюда и гарниры из овощей и грибов.	Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд.			
	Подготовка рефератов по теме модуля.			
	Условия хранения блюд и гарниров из круп бобовых изделий		8	
	Содержание учебного материала.			
	1. Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей. Блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей.	2	1	

	2.Блюда и гарниры из жареных, тушеных, запеченных овощей. Блюда из грибов.	2	1	
	3.Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. Блюда из полуфабрикатов.	2	1	
	Лабораторная работа.			
	16.Приготовление тушеных и запеченных блюд из овощей.	2	2	
	Самостоятельная работа.	4	3	
	Составление технологической схемы блюда рагу овощное. Подготовить доклад на тему: Блюда из грибов.			
	10	10		
	Содержание учебного материала.			
	1.Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Рыба отварная.	2	2	
	2.Рыба припущенная, жареная, запеченная.	2	2	
Тема.10.Блюда из рыбы.	3.Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из морепродуктов. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.	2	2	
	Лабораторная работа.		2	
	17. Приготовление рыбных горячих блюд.	2		
	18.Приготовление рыбы запеченной.	2		

Тема 11. Блюда из мяса и мисопродуктов.	Самостоятельная работа.		
	Разработка технологической схемы механической обработки сырья. Подготовка рефератов по теме модуля.	8	3
	Проект «Рецепт приготовления рыбного блюда своей семьи».		
	Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд.	12	
	Содержание учебного материала.		
	1. Изменения, происходящие при тепловой обработке мисопродуктов. Отварные мясные блюда.	2	1
	2. Припущенные мясные блюда. Жареное мясо. Тушеные, запеченные мясные блюда	2	2
	3. Блюда из рубленого, котлетной массы.	2	2
	4. Блюда из мяса диких животных. Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.	2	2
	Лабораторная работа.		
	19. Блюда из отварного жареного или тушеного мяса.	2	2
	20. Блюда из рубленого мяса.	2	2

Тема 12. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	Самостоятельная работа.		6	3
	Составить технологическую карту.			
	Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда.			
	Блюда из субпродуктов.		6	
	Содержание учебного материала.			
	1. Общие сведения о блюдах из птицы и дичи.		2	1
Тема 13. Блюда из яиц.	2. Жареная птица и дичь. Тушеные блюда из птицы. Требования к качеству блюд из птицы и сроки их хранения.		2	1
	Лабораторная работа.			
	21. Блюда из сельскохозяйственной птицы.		2	2
	Самостоятельная работа.		5	3
	Обобщить санитарные требования при выполнении технологических операций в процессе изготовления горячих блюд из птицы.			
Тема 13. Блюда из яиц.	Отварная и припущенная птица и дичь.		6	
	Содержание учебного материала.			
	1. Характеристика яичных продуктов. Варка яиц.		2	2
	2. Жареные, запеченные блюда.		2	2
	Лабораторная работа.			
	22. Приготовление блюд из яиц.		2	

Тема 14. Блюда из творога.	Самостоятельная работа.	4	3	
	Составление схемы блюда из яиц.			
	Составление конспектов по теме: «Блюда из яиц».	4		
	Содержание учебного материала.			
	1. Характеристика блюд из творога. Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения.	2	2	
	Лабораторная работа.		2	
	23. Приготовления блюд из творога.	2		
	Самостоятельная работа.	4		
Тема 15. Холодные блюда и закуски.	Составить тесты: «Холодные блюда из творога».			
	Холодные и горячие блюда из творога.	10		
	Содержание учебного материала.			
	1. Значение холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд.	2	1	
	2. Бутерброды. Салаты. Винегреты.	2	2	
	3. Овощные и грибные блюда и закуски. Блюда и закуски из яиц	2	1	
	4. Рыбные, мясные блюда и закуски. Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	2	1	
Лабораторная работа.				

Тема 16. Сладкие блюда.	24. Приготовление холодных блюд и закусок.	2	2	
	Самостоятельная работа.	4	3	
	Составить кроссворд по темам: «Холодные закуски» «Горячие закуски»			
	«Горячие закуски»	8		
	Содержание учебного материала.			
	1. Характеристика сладких блюд. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов.	2	1	
	2. Жестированные, горячие сладкие блюда. Сладкие блюда из консервантов.	2	1	
	Лабораторная работа.			
	25. Приготовление сладких блюд.	2	2	
	26. Приготовление горячих сладких блюд «Пудинга».	2	2	
Тема 17. Напитки.	Самостоятельная работа.	6	3	
	Подготовка реферата по теме модуля.			
	Составить технологическую схему «Самбука»			
	Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.	4		
	Содержание учебного материала.			

Тема 18. Основы диетического питания.	1. Общие сведения о напитках. Чай, Кофе, какао, шоколад.	2	1	
	Лабораторная работа.			
	27. Приготовление горячих напитков.	2	2	
	Самостоятельная работа.	4	3	
	Производить расчеты количества продуктов для приготовления горячих напитков.			
	Холодные напитки.			
Тема 19. Изделия из теста.	Содержание учебного материала.	8		
	1. Значение диетического питания. Характеристика диет. Холодные диетические блюда. Суши.	2	2	
	2. Вторые горячие блюда. Сладкие блюда и напитки. Блюда с белковыми продуктами.	2	1	
	Лабораторная работа.			
	28. Приготовление блюд диетического питания.	2	2	
	29. Приготовление блюда: «Морковь с курагой»	2	2	
	Самостоятельная работа.	4	3	
	Произвести расчеты количества продуктов для приготовления диетических блюд. Требования к качеству готовых блюд и сроки их хранения.			
	Содержание учебного материала.	12		

	1. Дрожжевое тесто. Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке. Изделия из теста. Тесто для блинов и оладий.	2	1	
	2. Изделия из теста. Тесто для блинов и оладий.	2	1	
	3. Бездрожжевое (пресное) тесто. Приготовление фаршей.	2	1	
	Лабораторная работа.		2	
	30. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	2		
	31. Приготовление «Расстеган с рыбой».	2		
	32. Приготовление фарша мясного.			
	Самостоятельная работа.	4	3	
	Подготовить реферат «Дрожжевое тесто и изделия из него».			
	Мучные изделия пониженной калорийности.			
	Дифференцированный зачет.			

Учебная практика-72 ч	1. Технологии обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. 2. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. 3. Технологии подготовки сырья и приготовление супов и соусов 4. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. 7. Приготовление салатов и напитков. 8. Приготовление диетических (лечебных) блюд и мучных кондитерских изделий. 9. Дифференцированный зачет.	6 6 12 12 12 6 6 6 6
Производственная практика		

1. Ознакомление с предприятием.
2. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
3. Обработка рыбы, мяса, птицы.
4. Технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции кухни Татарии.
5. Супы
6. Соусы
7. Блюда и гарниры из овощей и грибов.
8. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
9. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.
10. Блюда из мяса
11. Блюда из птицы
12. Блюда из яиц и творога.
13. Сладкие блюда.
14. Холодные блюда и закуски.
15. Технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания.
16. Составление и оформление отчета и дневника по практике

6

6

12

6

6

6

6

6

12

6

6

6

6

6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализации

1. «Технологическое обобщение рыночного и конкурсного производства»;

Реализация программы может представлять обязательную производственную практику, которую рекомендуется распространять.

4.2. Информационное обеспечение обучения Основным

Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 176с.

Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192с.

Дополнительные источники:

3. Повар-кондитер 2008. – 336с.

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. - М.: Повар-кондитер 2008. - 336с. 3.
Бутежик Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мясных кондитерских
изделий. - М.: Проф.образ. Издат. 2009. 304с.

4. Дубов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной продукции. - М.: Изд-во Мастерство, 2010. - 240с.

5. Дубов Г.Г. Технологическая подготовка птицы. - М.: Изд-во Мастерство, 2002. - 272с.

Качурнина Т. А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Изд. Центр «Академия», 2008г. – 272с.

Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы учеб. Пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательство «Академия» 2009. – 192с.

Татарская И. И. Лабораторно-практические работы для курсов и семинаров. М.: Изд-во «Академия» 2008. – 112с.

Харченко Н.Э. Технологія приготовления пищи. Практикум : учеб. Пособие для нач. проф. образования. - М. : Изд. центр «Академия», 2008. - 288с.

Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 260807 «Технология продукции животноводства». Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Технология приготовления пищи», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Организация производства», «Современные технологические процессы, оборудование и техника в животноводстве», «Современные технологические процессы, оборудование и техника в производстве», «Современные технологические процессы, оборудование и техника в производстве» должны осуществляться параллельно.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженернопедагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер» и специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания». Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ

ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	ПК 7.1. Готовить простые блюда и гарниры из овощей и грибов.	ПК 7.2. Готовить каши и гарниры из круп, из макаронных изделий, из яиц и творога, простые мясные блюда из теста с фаршем.	ПК 7.3. Готовить простые супы и соусы.	ПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и из
Основные показатели результатов подготовки	- соблюдение авторства первичной обработки овощей и грибов; - обоснование выбора оборудования и инвентаря для нарезки овощей; Демонстрация навыков соблюдения технологии приготовления блюд из овощей и грибов.	- выполнение расчетов по необходимому количеству продуктов для каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - определение и подбор необходимой посуды и инструментов для приготовления макаронных изделий в соответствии с назначением.	- составление технологической карты на приготовление простых супов и соусов по Сборнику рецептов; - проверка органолептическим способом качество и соответствие основных ингредиентов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым супам; - подготовка сырья для приготовления холодных и горячих соусов в соответствии с технологией приготовления.	- подготавливает отдельные компоненты для рыbnых полуфабрикатов в соответствии с технологической документацией; - составляет технологическую карту на приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом по Сборнику рецептов; - сервировка и оформление простых блюд из рыбы для подачи с учетом требований безопасности готовой продукции.	- производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из
Формы и методы контроля	Наблюдение, устный опрос, текущий контроль	Наблюдение, устный опрос, текущий контроль	Наблюдение, устный опрос, текущий контроль	Наблюдение, устный опрос, текущий контроль	Наблюдение, устный опрос, текущий контроль
	Практическая работа.				

домашней птицы.	ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные и горячие салаты, блюда.	ПК 7.8. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов.
меса и птицы; проверять качество продуктов для приготовления блюд из мяса и птицы; организмизировать технологический процесс; оформление и приготовление блюд из мяса и птицы; демонстрировать приготовление блюд из мяса и птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	составляет технологическую карту на приготовление бутербродов и гастрономических продуктов по Сборнику гастрономических рецептов. проверяет органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологических требованиям к бутербродам и популярным гастрономическим продуктам. выполняет подготовку гастрономических продуктов в соответствии санитарным требованиям.	подготовка инструмента и приспособлений к видам работ; прожигание, нарезка, потирание, ошпаривание, варка, охлаждение приготовление блюд из свежих фруктов, в соответствии; с показателями качества блюда (сохранение внешнего вида блюда, сохранение формы нарезки фруктов и ягод, консистенции, вкуса и запаха); с применением исследовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептов, СанПиНом);	демонстрация навыков составления технологических схем и работы с нормативно-технической документацией, и технологической карты демонстрация исследовательности технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба
Наблюдение, устный опрос, текущий контроль	Наблюдение, устный опрос, текущий контроль	Наблюдение, устный опрос, практические занятия	Наблюдение, устный опрос, текущий контроль

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять прерывать у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;	- демонстрация интереса к своей будущей профессии; - ответственное отношение к обучению; - стремление к повышению уровня профессионального мастерства.	оценка на практическом лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ; - рациональное распределение рабочего/учебного времени в соответствии с графиком; - правильность выполнения стандартных операций с использованием средств механизации и автоматизации; - соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды.	оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических заданий и индивидиальных теоретических и практических заданий
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- верность решения стандартных ситуаций; и обоснование выбора принятых решений.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических заданий

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, личностного развития.	- результативность поиска необходимой информации в различных источниках; - использование информации для решения задач личностного развития; правильность применения информации для эффективного выполнения профессиональных задач	Оценка выполнения внеаудиторной и работы самостоятельно
ОК 5. Владеть информационными технологиями, анализировать и использовать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- рациональное использование технологий поиска, отбора, группировки, первичного и итогового анализа информации; применение ИТ, ортехники и программных продуктов; - соблюдение культуры пользования информационными системами; - применение правил безопасности работы в интернете и защита от интернет-угроз.	- оценка эффективности работы обучающихся с прикладным программным обеспечением -представление компьютерных презентаций, разработанных технологических карт и других подготовленных проектов, учебных материалов для решения профессиональных задач
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- моделирование производственных ситуаций; - умение распределять роли в команде; - нахождение компромиссов;	Защита отчета по производственной практике
	- урегулирование конфликтов; - принятие решений и их согласование с потребителями, коллегами и руководством; - адекватное восприятие критики; - соблюдение регламента в отношениях; - создание благоприятного психологического микроклимата на рабочем месте.	

Деловая игра	Наблюдение	Наблюдение	Наблюдение	Наблюдение
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий - умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций).	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации - составление плана профессионального и личностного развития; - систематическое повышение квалификации и профессионального мастерства (самоподготовка); - осуществление самонадлежа деятельности; - коррекция собственной деятельности.	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности - применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям); - способность к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды.	ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний (для юношей). - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности; - ведение здорового образа жизни; - проявление патриотизма и любовь к Родине.	Наблюдение