



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель начальника колледжа по  
учебно-методической работе  
М.С. Агеева

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**МО–43 02 15-ПМ.07.РП**

РАЗРАБОТЧИК	Е.С. Жукова А.В.Червяковская
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А.Судьбина
ГОД РАЗРАБОТКИ	2022

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 2/23
----------------------	--	---------

## Содержание

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	19
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	22
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ .....	23

## 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является обязательной частью профессиональной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности *Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих* и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 7.1. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов, для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий;

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд;

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов;

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов;

ПК 7.5. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов, для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий;

ПК 7.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК 7.7. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных;

ПК 7.8. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных;

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 4/23
----------------------	--	---------

ПК 7.9. Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:


Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 7.1	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе;</li> <li>- обеспечить наличие качественных сырья, материалов, продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов;</li> <li>- упаковки и хранения полуфабрикатов</li> </ul>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место и сырье для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;</li> <li>- требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;</li> <li>- технологию приготовления и варианты презентования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов.</li> </ul>
ПК 7.2	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить полуфабрикаты средней сложности, холодные закуски;</li> <li>- оформить и подготовить к реализации полуфабрикаты средней сложности, холодные закуски</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления и варианты презентования полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов, отделочных п/ф</li> </ul> <p><b>Уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>проводить расчеты по формулам;</li> <li>- анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;</li> <li>- подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий</li> <li>- анализировать рабочий процесс по приготовлению п/ф из теста, отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>
ПК 7.3	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить бульоны и супы;</li> <li>- оформить и подготовить к реализации супы и бульоны</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления и варианты презентования супов, бульонов</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении супов и бульонов;</li> <li>- требования к организации рабочих мест по приготовлению супов и бульонов</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>подготавливать рабочее место и сырье для приготовления бульонов и супов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> </ul>

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		- анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию бульонов и супов
<b>ПК 7.4</b>	<b>Способен:</b> - приготовить горячие закуски, вторые блюда и соусы; - подготовить к реализации, оформить горячие закуски, вторые блюда и соусы	<b>Уметь:</b> - подготавливать рабочее место и сырье для приготовления горячих закусок, вторых блюд и соусов; - проводить расчеты по формулам; - анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, горячих закусок, вторых блюд и соусов; <b>Знать:</b> - виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - технологию приготовления и варианты презентования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов.
<b>ПК 7.5</b>	<b>Способен:</b> - проводить подготовку рабочего места, оборудования и материалов для приготовления горячие закуски, вторые блюда и соусы; - приготовить горячие закуски, вторые блюда и соусы	<b>Уметь:</b> - подготавливать рабочее место и сырье для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - проводить расчеты по формулам; - анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий - проводить расчеты по формулам; - органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий анализировать рабочий процесс по приготовлению п/ф из теста, отделочных полуфабрикатов <b>Знать:</b> - виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - технологию приготовления и варианты презентования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов. - виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; отделочных п/ф - требования к организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; отделочных п/ф.

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
<b>ПК 7.6</b>	<b>Способен:</b> - проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий; - осуществлять оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий	<b>Знать:</b> - технологию приготовления и варианты презентирования мелкоштучных кондитерских изделий. - виды технологического оборудования и производственного инвентаря - требования к организации рабочих мест по приготовлению кондитерских изделий; <b>Уметь:</b> - подготавливать рабочее место и сырье для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - проводить расчеты по формулам; - анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию мелкоштучных кондитерских изделий - подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий - проводить расчеты по формулам; - органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий, анализировать рабочий процесс по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий
<b>ПК 7.7</b>	<b>Способен:</b> - проводить приготовление основных классических тортов и пирожных; - осуществлять оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных	<b>Уметь:</b> - подготавливать рабочее место и сырье для приготовления основных классических тортов и пирожных; - проводить расчеты по формулам; - анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию основных классических тортов и пирожных; - подготавливать рабочее место по приготовлению основных классических тортов и пирожных - проводить расчеты по формулам; - органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий анализировать рабочий процесс по приготовлению основных классических тортов и пирожных <b>Знать:</b> - виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении основных классических тортов и пирожных; - требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении основных классических тортов и пирожных; - технологию приготовления и варианты презентирования основных классических тортов и пирожных.
<b>ПК 7.8</b>	<b>Способен:</b> - проводить приготовление легких обезжиренных тортов и пирожных; - осуществлять оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных	<b>Уметь:</b> - подготавливать рабочее место и сырье; - проводить расчеты по формулам; - анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию; - органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий - анализировать рабочий процесс по приготовлению <b>Знать:</b> - виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении легких обезжиренных тортов и пирожных;

МО-43 02 15-ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 7/23
----------------------	--	---------

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		- требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении легких обезжиренных тортов и пирожных; - технологию приготовления и варианты презентирования легких обезжиренных тортов и пирожных;
ПК 7.9	<b>Способен:</b> - проводить приготовление отделочных полуфабрикатов; - осуществлять оформление и подготовку к реализации отделочных полуфабрикатов	<b>Уметь:</b> - подготавливать рабочее место и сырье для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; - подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий - проводить расчеты по формулам; - органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий анализировать рабочий процесс по приготовлению п/ф из теста, отделочных полуфабрикатов <b>Знать:</b> - требования к организации рабочих мест - виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении отделочных полуфабрикатов, - требования к организации рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов, технологию приготовления дрожжевого теста и изделий из него. - технологию отделочных полуфабрикатов


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 8/23

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Объем профессионального модуля, час.					Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК			Практики				
			В том числе уроков	ПЗ / ЛР	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная			
<b>ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ</b>										
ПК 7.1-ПК 7.4	МДК.07.01 Организация деятельности повара	44	10	10/6	-	36	54	-	12	6
ПК 7.5-ПК 7.9	МДК 07.02. Организация деятельности кондитера	62	20	6/18	-	-	36	2	10	6
ПК 7.1-ПК 7.4	УП.07.01 Учебная практика	36								
	ПП.07.01 Производственная практика	54					54			
ПК 7.5-ПК 7.9	ПП.07.02 Производственная практика	36					36			
ПК 7.1-ПК 7.9	ПМ.07. ЭК.	6								6
<b>Итого</b>		<b>238</b>	<b>30</b>	<b>16 /24</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>90</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>18</b>



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 9/23

## 2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю


### 2.2.1 Содержание обучения по междисциплинарным курсам профессионального модуля

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак.час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
<b>Семестр 5</b>														
	<b>Раздел 1. Организация деятельности повара</b>	<b>44</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>10</b>		<b>12</b>	<b>6</b>						
	<b>МДК. 07.01 Организация деятельности повара</b>	<b>44</b>	<b>10</b>	6	10		12	6						
	<b>Тема 1.1. Теоретические основы современной технологии</b>	<b>10</b>	<b>4</b>		2		2							
1	Введение. Цели, задачи курса. Характеристика производственного персонала. Режимы труда. Современные направления в способах кулинарной обработки пищевых продуктов. Современные тенденции в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, организации рабочего места повара	2/2	2/2						Учебная литература Интернет-источники	Конспект 1-10	1,2		ПК 7.1- ПК 7.4 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19,	
2	Современные направления в способах кулинарной обработки пищевых продуктов. Современные тенденции в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, организации рабочего места повара	2/4	2/4						Учебная литература Интернет-источники	Конспект, 1-10	1,2			

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*


Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
3	Практическое занятие №1. Организация рабочего места по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов, решение задач и ситуаций	2/6			2/2				метод. указания	Оформление отчета	2,3		ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24
	Консультации по теме						2/2						
	<b>Тема 1.2. Приготовление горячей кулинарной продукции</b>	14	2		12		4						ПК 7.1- ПК 7.4, ПК 7.4
4	Супы, горячие соусы, вторые блюда и гарниры. Современные направления в технологии приготовления. Организация рабочего места повара	2/8	2/6						Учебная литература Интернет-источники	Конспект, 1-10	1,2		ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11,
5	Практическое занятие №2. Организация рабочего места по приготовлению супов, горячих соусов. Решение задач и ситуаций	2/10			2/4				метод. указания	Оформление отчета	2,3		ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19,
6	Практическое занятие №4. Организация рабочего места повара по приготовлению гарниров, решение задач и ситуаций	2/12			2/6				метод. указания	Оформление отчета	2,3		
7	Практическое занятие №5. Организация рабочего места по приготовлению вторых блюд. Решение задач и ситуаций	2/14			2/8				метод. указания	Оформление отчета	2,3		
	Консультации по теме						6/8						

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
												ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24	
	<b>Тема 1.3. Приготовление холодной кулинарной продукции</b>											ПК 7.1- ПК 7.4	
8	Холодные блюда и закуски. Холодные соусы. Современные направления в технологии приготовления и организация рабочего места.	2/16	2/8							Конспект, 1-10	1,2	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 22,	
9	Практическое занятие № 5. Организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок, соусов холодных. Решение задач и ситуаций	2/18		2/10					метод. указания	Оформление отчета	2,3		
10 11 12	Лабораторная работа № 1. Организация деятельности повара в процессе приготовления кулинарной продукции	6/24		6/6					метод. указания	Оформление отчета	3		
13	Организация деятельности повара при приготовлении сложной кулинарной продукции. Итоговое занятие	2/26	2/10							Конспект, 1-10	1,2		
	Консультации по теме						4/12	6					

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 12/23


Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
													ЛР 23, ЛР 24
	<b>Итого</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>10</b>		<b>12</b>	<b>6</b>					
<b>Семестр 7</b>													
	<b>Раздел 2. Организация деятельности кондитера</b>	<b>62</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>10</b>	<b>6</b>	<b>2</b>				
	<b>МДК. 07.02 Организация деятельности кондитера</b>	<b>62</b>	<b>20</b>	6	18		12	6					ПК 7.5- ПК 7.9
14	<b>Тема 1. Сырье хлебобулочного и кондитерского производства.</b> Сырьё хлебобулочного и кондитерского производства. Подготовка сырья. Назначение, классификация и структура кондитерских цехов	2/2	2/2										ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9,
15	<b>Тема 2. Замес и образование теста.</b> Замес теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при замесе и брожении дрожжевого теста	2/4	2/4										ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14,
16	<b>Тема 3. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста, полуфабрикатов и готовых изделий.</b> Дрожжевое тесто: определение, правила выбора основных продуктов и дополнительных	2/6	2/6										ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19,

Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 13/23

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
	ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий, способы приготовления в зависимости от количества сдобы. Технология приготовления дрожжевого безопасного теста. Отличительные особенности приготовления теста для хлеба, хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий. Способы разделки теста, их характеристика. Расстойка, дефекты теста, режим выпечки. Процессы, происходящие при выпечке. Ассортимент изделий из дрожжевого безопасного теста: хлеб, хлебобулочные изделия, мелкоштучные кондитерские изделия. Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Признаки и способы определения готовности изделий. Охлаждение изделий: цель, сущность, процессы, отклонения в весе, нормы усушки. Виды отделки готовых изделий. Ассортимент готовых изделий из дрожжевого опарного теста: хлеб праздничный, кулич пасхальный, веночек маковый. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста. Требования к качеству, режим хранения. Технология приготовления изделий, жареных во фритюре. Ассортимент, требования к качеству, сроки											ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24	

Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 14/23

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
	реализации. Виды дефектов изделий из дрожжевого теста. Факторы, формирующие качество дрожжевого теста и изделий из него.												
17	<b>Тема 4. Технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и сложных мучных кондитерских изделий</b> Бездрожжевое тесто: классификация, сырье, способы разрыхления. Технология приготовления вафельного и сахарного теста. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него. Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом и изделий из него. Приготовление песочного теста и изделий из него. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него. Приготовление бисквитного теста. Способы приготовления. Приготовление изделий из бисквитного теста. Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального теста и изделий из него. Приготовление мучных кондитерских изделий пониженной калорийности. Показатели качества изделий из теста (дрожжевого и бездрожжевого).	2/8	2/8									ПК 7.5- ПК 7.9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24	

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
18	<b>Тема 5. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b> Технология приготовления сиропов Технология приготовления помад Основные сливочные кремы и производные Основные белковые, заварные кремы и производные Требования к качеству и сроки хранения различных видов кремов	2/10	2/10									ПК 7.5- ПК 7.9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24	
19	<b>Тема 6. Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных.</b> Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных: кремы из сливок, сыра, творога, комбинированные кремы-полуфабрикаты Технология приготовления желе, марципана, шоколада, сахарной мастики, глазури, кандира, карамели, посыпок и разных видов крошки. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий (тортов и пирожных).	2/12	2/12										
20	<b>Лабораторная работа №1. Приготовление сложных отделочных п/ф и украшений из них</b>	2/14		6/6									
21	<b>Тема 7. Технологический процесс приготовления, техника и варианты оформления тортов и пирожных.</b> Правила сборки пирожных. Технология приготовления	2/16	2/14										



Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
	бисквитных, песочных, заварных пирожных, использование сложных отделочных полуфабрикатов для отделки пирожных. Технология приготовления слоеных, воздушных, миндальных, крошковых пирожных и десертного набора. Правила сборки, отделка сложными отделочными полуфабрикатами.												
22	<b>Практическая работа №6 Составление ТК, ТТК на пирожные и торты. Расчет потребного количества сырья.</b>	6/22			4/6								
23	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление тортов	6/28		6/12									
24	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление пирожных	6/34		6/18									
25	<b>Тема 8. Технологический процесс приготовления, техника и варианты оформления легких обезжиренных тортов и пирожных.</b> Технология приготовления легких обезжиренных тортов и пирожных. Правила сборки, отделка сложными отделочными полуфабрикатами	2/36	2/16									ПК 7.5- ПК 7.9 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11,	
26	<b>Практическая работа №2.</b> Составление ТК, ТТК на легкие обезжиренные торты и пирожные. Расчет потребного количества сырья.	2/38			6/6								
27	<b>Тема 9. Технологический процесс приготовления национальных кондитерских изделий.</b>	2/40	2/18										




Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация					
	Отличительные особенности и технология приготовления русских кондитерских изделий, восточных сладостей и европейских кондитерских изделий.												ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24
28	Тема 10. Новое в ассортименте и технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Отделочные полуфабрикаты промышленного изготовления: сливки - крем на растительных жирах, гели, термостойкие наполнители, фонды, фонданты, глазури, загустители, стабилизаторы, эмульгаторы и прочие полуфабрикаты	2/42	2/20										
	<b>Итоговое занятие</b>	2/44											
	<b>Итого</b>	<b>44</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>10</b>	<b>6</b>	<b>2</b>				
	<b>Всего по модулю</b>	<b>238</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>16</b>		<b>22</b>	<b>6</b>	<b>2</b>				

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 18/23

## 2.2.2 Содержание обучения по практике профессионального модуля (ПМ)

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
ПК 7.1 - ПК 7.4	УП.07.01 Учебная практика	Изучение и освоение подготовки рабочего места для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	<b>36</b>	<b>3</b>
		Участие в выполнении работ по изучению и освоению приготовления и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.		
ПК 7.1 - ПК 7.4	ПП.07.01 Производственная практика	Подготовка рабочего места для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика. Выполнение процесса приготовления и презентования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	<b>54</b>	<b>3</b>
ПК 7.5 – ПК 7.9	ПП.07.02 Производственная практика	- Подготовка рабочего места для приготовления тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика. Выполнение процесса приготовления и презентования мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.	<b>36</b>	<b>3</b>
<b>Всего</b>			<b>126</b>	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 19/23

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1 Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**


Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета - мастерских - лабораторий	Кабинет Технологии продукции общественного питания. Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства  Учебный кулинарный цех Учебный кондитерский цех
2. Оборудование помещения и рабочих мест	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства Комплект мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук Средства обучения: доска классная; таблицы, плакаты, стенды, методическая литература.  Учебный кулинарный цех Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Тепловое оборудование: плиты индукционные, пароконвектоматы, шкаф жарочный, микроволновая печь, фритюрница и т.д. Механическое оборудование: мясорубка, планетарный миксер, кухонный комбайн, блендер, слайсер и т.д. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, ларь морозильный, камера шоковой заморозки и т.д. Вспомогательное оборудование: столы производственные, стеллажи, ванны моечные и т.д. Посуда, кухонный инвентарь Учебный кондитерский цех Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Тепловое оборудование: плита индукционная, шкаф жарочный, микроволновая печь, ванна для растопки шоколада и т.д. Механическое оборудование: планетарный миксер, блендер и т.д. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, ларь морозильный и т.д. Вспомогательное оборудование: столы производственные, стеллажи, ванны моечные и т.д. Посуда, кухонный инвентарь.

### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы


Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с-BOOK.ru.
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Шитякова Т. Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. 2020, 176 с
	Кондитер. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева [и др.]. - Москва : КноРус, 2020.

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Семичева Г. П. Год выпуска: 2021, 240 с</p> <p>Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО): тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2020</p> <p>Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2021.-374 с.</p> <p>Приготовление блюд из овощей и грибов Соколова Е. И.: 2020 288 с.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы Качурина Т.А. Год выпуска: 2021 .160 с</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Семичева Г. П. 2020. 208 с</p> <p>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Самородова И. П. 2021. с 128</p>
<b>Дополнительные</b>	<p>Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Самородова И. П. 2016 192 с</p> <p>Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. - М. : КНОРУС, 2016</p> <p>Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.</p> <p>Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: уч/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- М., 2016.- 320 с.</p> <p>Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс]: междунар. науч. конф. (Калининград, 26 мая 2016): материалы / ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская, О. П. Чернега. - Калининград : КГТУ, 2016</p> <p>Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: уч / Л.З. Шильман.- М., 2014.-176 с.</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с.</p> <p>Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.Ф. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. – 416 с</p>
<b>Нормативная литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)</li> <li>ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)</li> <li>ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)</li> <li>ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)</li> <li>ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)</li> <li>ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)</li> </ol>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 21/23

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания</p> <p>8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)</p> <p>9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)</p> <p>10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу</p> <p>11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)</p> <p>12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.</p> <p>13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.</p> <p>14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.</p> <p>15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)</p> <p>16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.</p> <p>17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.</p>
Литература законодательная	<p>18. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)</p> <p>19. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".</p> <p>20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 - 1098/32-2</p> <p>21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p> <p>22. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями</p> <p>23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.</p> <p>24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.</p> <p>25. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.</p>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.07.РП	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С. 22/23

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	30. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004
	31. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006
	32. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008
	33. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 Ф3-29.
	34. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	35. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
<b>Интернет-источники</b>	<a href="http://tourlib.net/">http://tourlib.net/</a> <a href="http://www.twirpx.com/">http://www.twirpx.com/</a> <a href="http://st.vstu.by/">http://st.vstu.by/</a> <a href="http://www.fb2club.ru/">http://www.fb2club.ru/</a> <a href="http://www.internet-law.ru/">http://www.internet-law.ru/</a> <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a> <a href="https://rg.ru">https://rg.ru</a> <a href="http://docs.cntd.ru/">http://docs.cntd.ru/</a> <a href="http://ohranatruda.ru/">http://ohranatruda.ru/</a> <a href="http://base.garant.ru/">http://base.garant.ru/</a> <a href="http://foodrussia.net/">http://foodrussia.net/</a>
<b>Электронные образовательные ресурсы</b>	ЭБС «Академия» - ИП Бурцева А.П.(Лицензионный договор № 001586/ЭБ-20 от 15.12.2020г.) на предоставление доступа к электронным изданиям. ЭБС ЮРАЙТ – Договор № 5546 от 01.01.2023г. на оказание услуг по предоставлению пользователям доступа к ЭБС ЭБС Кнорус ООО «КноРус медиа» Договор № 18508750 от 11.01.2023 г.на использование электронной библиотечной системы BOOK.ru .
<b>Периодические издания</b>	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»; Журнал «Рыбное хозяйство»; Журнал «Стандарты и качество».

#### 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. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд ПК 7.3 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов. ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов. ПК.7.5. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий ПК 7.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий ПК.7.7. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных ПК 7.8. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных ПК.7.9. Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты	Подготовка рабочего места и сырья для приготовления п/ф, холодных закусок и блюд, соусов, супов, вторых блюд;  Расчеты по формулам;  Анализ рабочего процесса  Приготовление и презентование п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; Приготовление и презентование бульонов и супов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.  Приготовление и презентование кондитерских изделий. Подготовка рабочего места и сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий  Расчеты по формулам; Анализ рабочего процесса  Приготовление, презентование, оформление и подготовка к реализации основных классических тортов и пирожных  Приготовление и презентование легких обезжиренных тортов и пирожных  Приготовление и презентование отделочных полуфабрикатов	Текущий контроль; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;  Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике

## 5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «18» мая 2022 г.

Председатель методической комиссии  /А.В.Червяковская/