

ПРИЛОЖЕНИЕ I.

ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЦИКЛОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 19.02.10 (260807) ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (БАЗОВАЯ ПОДГОТОВКА).

СРОК ОБУЧЕНИЯ 3 года, 10 месяцев

СОДЕРЖАНИЕ

Приложение 1. Программы профессиональных модулей	
Приложение I.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	57
Приложение I.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	78
Приложение I.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	99
Приложение I.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	125
Приложение I.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.....	150
Приложение I.6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения.....	168
Приложение I.7. ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, кондитер).....	194

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

2013 год

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК
Протокол № 1 от 30 августа 2013 года
Председатель _____ Исмагилова А.Н..

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
_____ Е.О. Коптева
30 августа 2013 года

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»;

Разработчики:

Копылова Светлана Васильевна,

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд,
- используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 316 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 244 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 68 часа;

учебной и производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
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).

3.1. Тематический план профессионального модуля

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические 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 1-3	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	35	28	18		7			-
ПК 2	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	82	50	22		20		12	-
ПК 1	Раздел 3. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	102	60	34		30		12	-
ПК 3	Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	61	38	26		11		12	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	316	176	100	0	68	0	36	36

2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		316	
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		35	
Тема 1.1. Организация рабочего места в заготовочном цехе.	Содержание	2	2
	1. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	
Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание	8	
	1. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов; Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь	2	
	2. Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь. Машины для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь. Техника безопасности при эксплуатации оборудования	2	
	3. Эксплуатация весоизмерительного оборудования. Техника безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования	2	
	4. Эксплуатация холодильного оборудования. Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования	2	

	Лабораторные работы		18	
	1.	Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	
	2	Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации	4	
	3	Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь. Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь	4	
	4	Машины для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь.	4	
	5	Эксплуатация весоизмерительного оборудования.	2	
	6	Эксплуатация холодильного оборудования	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа с технико-эксплуатационной документацией Оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин.			7	
Примерная тематика самостоятельной работы Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию; Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Составление схемы размещения оборудования в заготовочном цехе.				
Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			82	
Тема 2.1. Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	Содержание		8	
	1.	Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных кулинарных блюд.	4	2
	2.	Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	4	
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной	Содержание		20	3
	1.	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	8	

продукции	2	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	8	
	3	Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.	2	
	4.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы	2	
	Практические занятия		4	
	1.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Разработка ассортимента.	2	
	2	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2	
	Лабораторные работы		18	
	1	Обработка и подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	6	
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы, начинок для фарширования рыбы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	6	
	3	Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы	6	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			20	
Учебная практика Обработка и подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд Приготовление полуфабрикатов из рыбы, начинок для фарширования рыбы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы			12	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб»				

Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы; Разработка новых видов полуфабрикатов из рыбы.			
Раздел 3 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		102	
Тема 3.1 Подготовка мяса	Содержание	16	2
	1. Основные характеристики и пищевая ценность молочных поросят, поросячьей головы, телятины, ягнят.	2	
	2. Методы обработки и подготовки мяса молочных поросят, поросячьей головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из молочных поросят, поросячьей головы.	6	
	3 Методы обработки и подготовки мяса козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из козлятины, телятины, ягнят.	4	
	4 Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	4	
Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	Содержание	10	2
	1. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленного мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.	4	
	2. Приготовление полуфабрикатов из мяса телятины, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Основные критерии оценки качества.	4	
	3 Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.	2	
	Лабораторные работы	30	

	1.	Приготовление полуфабрикатов из мяса телят, ягнят, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	12	
	2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса молочных поросят, поросячьей головы, хранение, контроль качества, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	18	
	Практические занятия		4	
	1.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Разработка ассортимента.	2	
	2.	Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса. Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			30	
Учебная практика Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Основные критерии оценки качества. Хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом.			12	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросячьей головы». Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рубленного мяса; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рубленного мяса; Разработка новых видов полуфабрикатов из рубленного мяса.				
Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции			61	
			38	

Тема 4.1. Подготовка утиной, гусиной печени.	Содержание		4	2
	1.	Основная характеристика и пищевая ценность утиной и гусиной печени. Методы обработки и подготовки утиной, гусиной печени для приготовления сложных блюд.	2	
	2.	Способы минимизации отходов при подготовке утиной, гусиной печени. Требования к качеству обработанной утиной и гусиной печени.	2	
Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	Содержание		8	2
	1.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Ассортимент полуфабрикатов из гусиной и утиной печени.	2	
	2.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из гусиной, утиной печени. Технология приготовления начинок для приготовления утиной, гусиной печени.	2	
	3.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из утиной, гусиной печени; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	2	
	4	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени;	2	
	Практические занятия		2	
	1.	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Разработка ассортимента.	1	
	2.	Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам.	1	
	Лабораторные работы		24	
	1.	Обработка и подготовка утиной, гусиной печени для приготовления сложных блюд. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению	6	
	2	Приготовление полуфабрикатов из утиной, гусиной печени Оценка качества сырья органолептическим методом. Подготовка к хранению.	18	

<p>Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач</p>	11	
<p>Учебная практика Обработка и подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества сырья органолептическим методом. Подготовка к хранению.</p>	12	
<p>Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из домашней птицы; Разработка новых видов полуфабрикатов из домашней птицы.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента полуфабрикатов; оценка качества сырья органолептическим методом; Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы; оценка качества продукции органолептическим методом, хранение в охлажденном и замороженном виде;</p>	36	
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами. Хранение подготовленного мяса, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p>	36	
Всего	316	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, документ-камера, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, таяпки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски

Технические средства обучения: кодопроектор с набором кодограмм, автоматизированное рабочее место преподавателя.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова, Н.А. Кулинария[Текст]: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. - 400 с.
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012. - 374 с.
3. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: Арий, 2012. – 680 с.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – М.: Академия, 2011. - 320 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2012. – 336 с.
6. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности [Текст]: учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – М.: Академия, 2011. – 160 с.
7. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192с.

8. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Текст]: учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. - 668 с.
9. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий – М.: Экономика2013г – 295 с.

Используемая литература

- 1.ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам
- 2.ГОСТ 9327-60 Бумага и изделия из бумаги. Потребительские форматы
- 3.ГОСТ 7.32-2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу.

Интернет – ресурсы:

- 1.<http://pedmir.ru/viewdoc.php?id=14908>
- 2.<http://innnefedova.rusedu.net/post/2868/45208>
- 3.<http://www.rureferat.ru/articles/help/>
- 4.<http://protect.gost.ru/document.aspx?control=7&id=130946>
- 5.<http://www.internet-law.ru/gosts/gost/43607/>

Справочники:

- 1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2013
- 2.Современная энциклопедия. Кулинарные традиции мира. – М.:Аванта, 2009
- Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ. – М.:Пищевая промышленность, 2008

Дополнительные источники:

- 1.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие –М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2005. -320с (Серия «Технология сервиса»)
- 2.Ботов М.И Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для начального профессионального образования/ М.И. Ботов, В.Д Елхина, О.М Голованов.-М.: Издательский центр «Академия», 2006.-464с
- 3.Калинина В.М Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник.-М.: Мастерство, 2007.-432с.
- 4.Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ Н.В.Коник.- М.:Альфа-М: Инфра-М,2009.-416с
- 5.Мрыхина Е.Б Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие.-М.6 ИД « Форум»: ИНФРА – М, 2008.-176с.

Периодические издания:

Журналы «Гурман», «Ресторатор»; Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
- 2.Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии «Повар».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

Мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов; -правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.	-зачет по практической работе; - зачет по практической работе -зачет по лабораторной работе, по практике; -зачет по лабораторной работе, по практике. -зачет по лабораторной работе, по практике.

		Квалификационный экзамен.
<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.</p>	<p>-зачет по практической работе;</p> <p>- зачет по практической работе</p> <p>-зачет по лабораторной работе, по практике;</p> <p>-зачет по лабораторной работе, по практике.</p> <p>-зачет по лабораторной работе, по практике. Квалификационный экзамен.</p>

Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции	- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов;	-зачет по практической работе;
	-правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;	-зачет по практической работе;
	-оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом;	-зачет по лабораторной работе, по практике;
	-качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	-зачет по лабораторной работе и практике;
	-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции	-зачет по лабораторной работе и практике; Квалификационный экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять 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
Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках

	качества выполнения работ;	
Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работа в коллективе и команде, эффективно общение с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Быть ответственным за работу членов команды (подчиненных) и иметь результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразования, осознанное планирование повышения квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи

профессиональной деятельности.		
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

2013 год

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК
Протокол № 1 от 30 августа 2013 года
Председатель _____ Исмагилова А.Н..

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
_____ Е.О. Коптева
30 августа 2013 года

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:
Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»;

Преподаватель – Лепихова Е.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных сложных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технология приготовления канапе легких и сложных холодных закусок, сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –358 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 250 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов;

самостоятельной работы обучающегося –70 часов;

учебной практики – 36часов; производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
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).

3.1. Тематический план профессионального модуля

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические 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 1-3	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	30	22	18		8		-	-	
ПК 3	Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных соусов	46	30	20		10		6	-	
ПК 1	Раздел 3. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	72	44	26		16		12	-	
ПК 2	Раздел 4. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	138	84	38		36		18	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72								72
	Всего:	358	180	102	0	70	0	36	72	

2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		358	
Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		30	
Тема 1.1 Оборудование холодного цеха.	Содержание	2	2
	1. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов; 2. Машины для обработки и нарезки овощей и картофеля; производственный инвентарь 3. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов. 4. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования.		
Тема 1.2 Организация рабочего места в холодном цехе.	Содержание	2	2
	1. Организация рабочего места по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.		
	Практические занятия	18	
	1-9. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.		
Самостоятельная внеаудиторная работа		8	
Работа с технико-эксплуатационной документацией, с литературой, журналами Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию; Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин.			
Тематика заданий			
Решение ситуационных задач. Рефераты на тему: «Современные машины для работы в холодном цехе» Составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в холодном цехе»			
Раздел 2. Организация и приготовление легких и сложных холодных соусов.		46	
Тема 2.1. Соусы.	Содержание	6	2

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие, назначение, классификация, ассортимент холодных соусов. 2. Ассортимент вкусовых добавок для холодных соусов и варианты их использования. 3. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. 4. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. 5. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. 6. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых соусов. 		
	Практические занятия	6	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение расчетов по формулам. Расчет количества заправок, масляных смесей, с учетом выхода соуса. 2. Решение задач. Расчет количества соуса на уксусе с учетом выхода сырья. 3. Решение задач. Расчет количества соуса на растительном масле - майонез с учетом его кондиции и совместимости, взаимозаменяемости. 		
Тема 2.2. Технология приготовления соусов.	Содержание	4	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных соусов. Использование различных технологий приготовления сложных соусов. 2. Варианты оформления тарелок и блюд холодными соусами; декорирования блюд сложными холодными соусами. 3. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных соусов. 4. Контроль качества и безопасности холодных соусов. 		
	Лабораторные работы	12	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление сложных холодных соусов (яично-масляных и на растительном масле). Требование к качеству, оценка качества сырья и готовой продукции. 2. Приготовление сложных холодных соусов на уксусе. Требование к качеству, оценка качества сырья и готовой продукции. 		
	Практическое занятие	2	
	4. Решение задач. Проведение расчетов яично-масляных соусов по формулам. Разработка ассортимента соусов.		
Самостоятельная внеаудиторная работа.		10	

Составление таблиц; Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов;			
Тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации»; Составление технологических и технико-технологических карт со сборником рецептов; Составление алгоритма приготовления соусов.			
Учебная практика Виды работ Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента холодных соусов; Приготовление и отпуск холодных соусов. Варианты оформления тарелок и блюд холодными соусами;;, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами; Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов		6	
Раздел 3. Организация и приготовление канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок.		70	
Тема 3.1 Легкие и сложные холодные блюда и закуски из овощей, грибов, яиц, бутерброды, канапе: понятие, отличия, значение в питании.	Содержание	12	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент. 2. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок. 3. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок. 4. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. 5. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов; требования к качеству, режимы хранения и реализации. 7. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд; 		
Лабораторные работы		6	

	3.	Приготовление блюд и закусок из овощей, грибов, сыра, яиц. Органолептическая оценка качества блюд.		
	Практическое занятие		4	
	5.	Разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок разными способами.		
	6.	Проведение расчетов по приготовлению закусок из яиц, овощей, грибов, составление меню.		
Тема 3.2 Технология приготовления канапе, бутербродов, легких и сложных холодных закусок.	Содержание		6	
	1.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления бутербродов: открытых, закрытых, тортов бутербродных, разных типов канапе, требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	2.	Варианты оформления канапе, бутербродов; методы сервировки, способы и температура подачи.		
	3.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления салатов, винегретов, легких и сложных холодных закусок, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов.		
	4.	Варианты оформления салатов, винегретов, легких и сложных холодных закусок. Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени. Подбор холодных соусов.		
5.	Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок.			
6.	Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов; нормы отпуска блюд.			
	Лабораторные работы		12	
	4.	Приготовление бутербродов, тортов бутербродных, разных типов канапе; оформление, подача, хранение, требование к качеству, оценка качества готовых изделий.		
	5.	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей и винегретов; оформление, подача, хранение. Требование к качеству. Оценка качества. Приготовление салатов с использованием мяса, птицы, рыбы и морепродуктов: оформление, подача. Требование к качеству.		
	Практические занятия		4	

	7.	Решение ситуационных задач. Составление технико-технологических карт. Разработка ассортимента салатов.		
	8.	Проведение расчетов по приготовлению бутербродов. Разработка ассортимента бутербродов.		
Самостоятельная внеаудиторная работа.			16	
Составление таблиц; Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд; Разработка новых видов продукции и соответствующих технологических карт.				
Тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству блюд, сроки реализации»; Составление технологических и технико-технологических карт со сборником рецептов; Составление алгоритма приготовления сложных холодных закусок;				
Учебная практика Виды работ Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов; оценка качества сырья органолептическим методом; Определение последовательности технологических операций приготовления бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов. Приготовление и отпуск бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами;			12	
Раздел 4. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			140	2
Тема 4.1. Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья.	Содержание		10	
	1.	Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, их характеристика.		
	2.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.		
	3.	Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из рыбы.		
4.	Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного сырья, особенности.			
5.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного сырья.			
Практические занятия			4	

	9.	Решение ситуационных задач, разработка ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья.		
	10.	Решение ситуационных задач. Расчет продукции для сложных холодных блюд и закусок.		
Тема 4.2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья.	Содержание		12	2
	1.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе и нерыбного сырья; требования к качеству, режимы хранения и реализации. Технология приготовления украшений для холодных рыбных блюд из различных продуктов.		
	2.	Варианты гармоничного сочетания с основными продуктами при оформлении холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, нерыбного сырья, варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе; нормы отпуска блюд.		
	Лабораторные работы		12	
	6.	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе, оформление подача, хранение; требование к качеству, оценка качества.		
	7.	Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного сырья (кальмары, крабы, креветки и др.) оформление. Подача, оценка качества блюд.		
Практические занятия		2		
	11.	Составление технико-технологических карт.		
Тема 4.3. Холодные блюда	Содержание		12	2

и закуски из мяса и птицы.	1.	Ассортимент холодных блюд из мяса, мясных продуктов и птицы, характеристика.		
	2.	Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов и птицы.		
	3.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.		
		4. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.		
Практические занятия			2	
	12.	Решение ситуационных задач. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из мяса.		
Тема 4.4. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы.	Содержание		12	2
	1.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы; требования к качеству, режимы хранения и реализации. Техника приготовления украшений для холодных мясных блюд из различных продуктов.		
	2.	Варианты гармоничного сочетания с основными продуктами при оформлении, методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы; нормы отпуска блюд;		
	3.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.		
Лабораторные работы			18	

	8.	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса; приготовление украшений. Оформление, подача, хранение. Требование к качеству. Оценка качества.		
	9.	Приготовление холодных блюд и закусок из мясных продуктов; приготовление украшений. Оформление, подача, хранение. Требование к качеству. Оценка качества.		
	10.	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы; приготовление украшений. Оформление, подача, хранение. Требование к качеству. Оценка качества.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Составление таблиц; Работа со сборником рецептур и справочной литературой; Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд; Разработка новых видов продукции и соответствующих технологических карт.			36	
Тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса, сроки реализации»; Составление таблиц «Требования к качеству блюд из птицы, сроки реализации»; Составление технологических и технико-технологических карт в соответствии со сборником рецептур;				
Учебная практика Виды работ Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента блюд; оценка качества сырья органолептическим методом; Определение последовательности технологических операций приготовления соусов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; Приготовление и отпуск соусов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами;			18	
Производственная практика (по профилю специальности). Виды работ Разработка ассортимента блюд; проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд; организация технологического процесса приготовления блюд и приготовление блюд, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; сервировка и оформление блюд; проведение контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами. Подача, хранение блюд.			72	
Всего			358	

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля происходит в учебных кабинетах: «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, печь-гриль, документ-камера, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, тостер, слайсер; комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Технические средства обучения: видеопроектор с мультимедией.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания. – М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016г. – 400с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.; Академия, 2002г.
3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: «Деловая литература», 2010. – 480с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: «Феникс», 2001г. – 352с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.; Академия, 2002г.
6. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Учебник. – М. : «Академия», 2016г. – 336с.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.; Хлебпродинформ, 1996
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.; Лада, 2017г. – 688с.

Дополнительные источники:

1. Дегтярева Т.С. банкеты и фуршеты. Коллекция лучших рецептов от звездных шеф-поваров. М. : ООО «Информационная группа ресторанные ведомости», 2016г. – 160с.
2. Денисов Д. Соусы. Антология. – М.:Ресторанные ведомости, 2002
3. Современная энциклопедия. Кулинарные традиции мира. – М.:Аванта, 2003
4. Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – М. : ДеЛи принт, 2008г. – 276с.
5. Сборник рецептур кулинарных изделий для ресторанов и кафе
6. Периодические издания: журналы «Гастроном», «Ресторатор», «Стол»
7. Интернет - ресурсы

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>

<http://www.homefood.ru/>

<http://about-food.ru>

<http://goodfoodz.ru/>

<http://foodquiz.ru/>

<http://eda.ucoz.ru>

<http://web-food.ru/>

<http://prigotovimest.ru>

<http://receptanet.ru>

<http://www.1001eda.com/>

<http://oproduktah.com/>

<http://www.suharevka.ru>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами по 1 часу 30 минут и переменами по 10 минут между парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебная практика проводится рассредоточено.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
- Профессиональный модуль 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

Мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии со сборником рецептур; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; - оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; правильная подача и отпуск продукции, современная сервировка, декорирование, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур; - четкий и правильный подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; - четкое и быстрое определение требований к безопасности приготовления 	<p>Оценка деятельности на практических занятиях №5,6,7;</p> <p>Зачет на практических занятиях №5,6,7 по решению технологических задач;</p> <p>Наблюдение на лабораторных работах №3,4,5;</p> <p>Защита лабораторных работ №3,4,5; наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>Наблюдение на лабораторных</p>

	и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.	работах №1,2,3,4,5,6,7,8,9,10; Опрос в форме тестирования;
Организовывать проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии со сборником рецептов; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептов; - оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, соусов; правильная подача и отпуск продукции, современная сервировка, декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептов; - четкий и правильный подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; - четкой и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции. 	<p>Оценка деятельности на практических работах №8,12;</p> <p>Практическая работа по решению технологических задач №9,10,11;</p> <p>Наблюдение на лабораторных работах №6,7,8,9,10;</p> <p>Защита лабораторных работах №6,7,8,9,10; наблюдение деятельности на учебной и производственной практике;</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>Наблюдение на лабораторных работах №№6,7,8,9,10;</p> <p>Опрос в форме тестирования;</p>
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных соусов; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; 	<p>Оценка деятельности на практических работах №1,2,3,4;</p> <p>Оценка деятельности на практической работе по решению технологических задач №1,2,3,4;</p>

	<p>- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовых соусов органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных соусов; декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептов;</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах №1,2;</p> <p>Защита лабораторных работах №1,2; наблюдение деятельности на учебной и производственной практике;</p> <p>Квалификационный экзамен</p>
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять 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
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, кулинарных фестивалях, тематических днях, выставок.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторных работах №1-10 и практических занятиях №1-12, во время учебной и производственной практик);</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной продукции;</p> <p>- самооценка эффективности и качества выполнения работ;</p>	
<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- демонстрация способности принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной продукции;</p>	
<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>- нахождение и использование различных источников информации, включая электронные для эффективного выполнения профессиональных задач;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся</p>

профессионального и личностного развития.		
Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	- освоение компьютерных программ, связанных с общественным питанием; - умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами;	Наблюдение на практических занятиях №4,6,10,12 по дисциплине «Информационные технологии»
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение на практических занятиях №1-12 и лабораторных работах №1-10
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оптимальная организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.)
Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в сфере общественного питания	Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности, качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть применены при прохождении военной службы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

2013 год

РАСМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
На заседании ПЦК
Протокол № 1 от 30 августа 2013 года
Председатель _____Исмагилова А.Н.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий отделением
Коптева Е.О. _____
30 августа 2013 года

Рабочая программа профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Преподаватель Урнтаева Оксана Шайхетдиновна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.17 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыра;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы и с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости размера (массы), рыбных, мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания, размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего - 466 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 358 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 252 часа;

Самостоятельной работы обучающегося – 106 часов;

Учебной и производственной практики - 108 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
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 – коммуникативные 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 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенной на освоение междисциплинарного курса					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	358								
ПК 1-4	Раздел 1. Организация рабочего места и подбор технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	22	14	2	20	8	-	-	-	
	Раздел 2. Организация и приготовление сложных супов.	78	50	20				22	6	-
	Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих соусов.	44	28	6				16	-	-
	Раздел 4. Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	64	42	18				16	6	-
	Раздел 5. Организация и приготовление сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий.	28	16	6				6	6	

	Раздел 6. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	138	82	40		38		18	-
	Производственная практика	72							72
	Всего	466	252	92	20	106	-	36	72

**3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		358	
Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции		22	
Тема 1.1 Оборудование горячего цеха	Содержание 1. Тепловые процессы. Классификация теплового оборудования. Требования предъявляемые к тепловым аппаратам, опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.	10	2

	2. Виды и назначение варочных аппаратов. Основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.		
	3. Пароварочные аппараты: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.		
	4. Электросковороды, фритюрницы, жарочные шкафы: устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Аппараты с ИК – нагревом, аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование. Микроволновые печи, пароконвектоматы: устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.		
	5. Плиты электрические, автоматические электрокипятильники: классификация, назначения, правила эксплуатации. . Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии		
	Практическое занятие	2	
	1. Изучение устройства и технических характеристик теплового оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.		
Тема 1.2 Организация рабочих мест в горячем цехе	Содержание	2	2
	1. Организация рабочих мест в горячем цехе. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).		
Самостоятельная внеаудиторная работа - работа с конспектом, учебной и методической литературой; работа со средствами массовой информации;		8	
Тематика самостоятельной работы - рефераты на тему «Современные машины для работы в горячем цехе» - составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в горячем цехе» (для курсовой работы)			
Раздел 2. Организация и приготовление сложных супов		78	
Тема 2.1 Технология приготовления сложных супов	Содержание	30	2
	1. Ассортимент супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Изменение основных питательных веществ, вкуса, аромата и массы продуктов в процессе тепловой обработки.		
	2. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных		

	ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов.		
	3. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов.		
	4. Технология приготовления пюреобразных супов и специальных гарниров к ним.		
	5. Технология приготовления прозрачных супов и специальных гарниров к ним.		
	6. Технология приготовления национальных супов и специальных гарниров к ним.		
	7. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд.		
	8. Основные критерии оценки качества готовых горячих сложных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.		
	9. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных супов.		
	Лабораторная работа	18	
	1. Приготовление, оформление и отпуск пюреобразных супов из разных овощей; супа – крема из мяса, птицы, грибов; супов – биски из морепродуктов. Органолептическая оценка качества супов и сроки хранения супов.		3
	2. Приготовление, оформление и отпуск бульонов костных, мясных, куриных; оттяжки. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов и гарниров к ним (профитроли, гренки, помпушки и т.д.). Органолептическая оценка качества супов и сроки хранения супов.		
	3. Приготовление, оформление и отпуск национальных супов (европейской, казахской, армянской кухни и т.д.). Органолептическая оценка качества супов и сроки хранения супов.		
	Практическое занятие	2	
	2. Расчет массы сырья для приготовления сложной кулинарной продукции. Составление технико-технологических карт.		
	Самостоятельная внеаудиторная работа -работа с конспектом, учебной и методической литературой; работа со средствами массовой информации;	22	
	Тематика самостоятельной работы		

<ul style="list-style-type: none"> - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных супов» - разработка технико – технологических карт по предложенному ассортименту; - составление алгоритмов по приготовлению сложных супов. 			
Учебная практика <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных супов; - приготовление сложных супов, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь; 		6	
Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих соусов		44	
Тема 3.1 Приготовление сложных горячих соусов	Содержание	22	2
	1. Ассортимент горячих соусов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов. Гарниры и заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.		
	2. Ассортимент вкусовых добавок к сложным соусам и варианты их использования. Правила выбора вин и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.		
	3. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных соусов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных соусов.		
	4. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных соусов. Температурный, санитарный режимы и правила приготовления для разных видов сложных соусов.		
	5. Правила соусной композиции горячих соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.		
	6. Технология приготовления сложных горячих соусов. Температура подачи сложных горячих соусов.		
	7. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.		
	8. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых сложных горячих соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.		
9. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных			

	соусов.		
	10. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных соусов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных соусов.		
	Контрольная работа		
	Лабораторная работа	6	
	4. Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих соусов – бешамель, велюте, божоле, голандский, беарнаский. Органолептическая оценка качества супов и сроки хранения соусов.		
Самостоятельная внеаудиторная работа - работа с конспектом, учебной и методической литературой; работа со средствами массовой информации;		16	
Тематика самостоятельной работы - рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд и закусок соусами» - самостоятельная работа с конспектом, учебной и методической литературой, - разработка технико – технологических карт по предложенному ассортименту; - составление алгоритмов по приготовлению сложных горячих соусов.			
Раздел 4. Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.		64	
Тема 4.1 Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	Содержание	24	2
	1. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.		
	2. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.		
	3. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.		
	4. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов, гармоничных блюд.		
	5. Ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания		

гармоничных блюд.		
6. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		
7. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.		
8. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Температура подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.		
9. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд.		
10. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей, грибов и сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		
11. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		
Контрольная работа		
Лабораторная работа	18	
5. Приготовление, оформление и отпуск горячих сложных блюд из отварных и припущенных овощей (овощи припущенные, овощи отварные, спаржи паровой, гратен из овощей, овощное соте) Органолептическая оценка качества блюд из овощей и сроки хранения блюд из овощей.		3
6. Приготовление, оформление и отпуск горячих сложных блюд (овощного риззото, овощей запеченных, гриль, фаршированных, в кляре). Органолептическая оценка качества блюд из овощей и сроки хранения.		
7. Приготовление оформление и отпуск горячих сложных блюд из грибов и сыра (отварных, запеченных, жареных основным способом, в тесте. Органолептическая оценка качества блюд из грибов и сыра и сроки хранения.		
Самостоятельная внеаудиторная работа - работа с конспектом, учебной и методической литературой; работа со средствами массовой информации;	16	
Тематика самостоятельной работы - рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из овощей, грибов и сыра»		

<p>- составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра»</p> <p>- составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.</p>			
<p>Учебная практика</p> <p>- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра</p> <p>- приготовление сложных горячих блюд и овощей, грибов и сыра</p> <p>- правила подбора инвентаря, оборудования для приготовления сложных горячих блюд и овощей, грибов и сыра</p>		6	
<p>Раздел 5.</p> <p>Организация и приготовление сложных блюд из бобовых и макаронных изделий.</p>		28	
<p>5.1 Технология приготовления сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Ассортимент сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий. Варианты сочетания бобовых и макаронных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p> <p>2. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из бобовых и макаронных изделий.</p> <p>3. Технология приготовления сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий. Температура подачи сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий.</p> <p>4. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из бобовых и макаронных изделий. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд.</p> <p>5. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из бобовых и макаронных изделий. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из бобовых и макаронных изделий.</p> <p>6. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из бобовых и макаронных изделий.</p>	10	

	Лабораторная работа	6	
	8. Приготовление, оформление и отпуск горячих сложных блюд из бобовых и макаронных изделий (лапша удон, рисовая лапша отварной, жареной в воке, лазанья, равиоли, каннелони). Органолептическая оценка качества блюд из бобовых и макаронных изделий и сроки хранения.		
Самостоятельная внеаудиторная работа - работа с конспектом, учебной и методической литературой; работа со средствами массовой информации;		6	
Тематика самостоятельной работы - рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из бобовых и макаронных изделий. - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из бобовых и макаронных изделий. - составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из бобовых и макаронных изделий.			
Учебная практика - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из бобовых и макаронных изделий - приготовление сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий - правила подбора инвентаря, оборудования для приготовления сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий.		6	
Раздел 6. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		138	
Тема 6.1 Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы	Содержание	20	2
	1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из рыбы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.		
	2. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами.		
	3. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из рыбы разных видов.		

4. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования рыбных блюд.		
5. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд.		
6. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы.		
7. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из рыбы. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из рыбы.		
Контрольная работа		
Лабораторная работа	18	
9. Приготовление, оформление и отпуск горячих сложных блюд из отварной и припущенной рыбы. Органолептическая оценка качества блюд из рыбы и сроки хранения.		3
10. Приготовление, оформление и отпуск горячих сложных блюд из запеченной и жареной рыбы (запеченные в фольге, в соли, в тесте, жареной основным способом, в воке, на решетке). Органолептическая оценка качества блюд из рыбы и сроки хранения.		
11. Приготовление горячих сложных блюд из рыбной и кнельной массы и морепродуктов (маффины, фаршированные изделия, жареные в воке, морепродукты запеченные, тушеные). Органолептическая оценка качества блюд из рыбы и сроки хранения.		
Практическое занятие	2	
3. Расчет массы сырья для приготовления сложной кулинарной продукции. Составление технико-технологических карт.		
Самостоятельная внеаудиторная работа - работа с конспектом, учебной и методической литературой; работа со средствами массовой информации;	14	
Тематика самостоятельной работы - рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из рыбы» - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы» - составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.		

Тема 6.2 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы	Содержание	22	2
	1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и птицы, дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.		
	2. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы. Варианты сочетания мяса птицы с другими ингредиентами.		
	3. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из мяса и птицы.		
	4. Техника нарезки на порции птицы и мяса в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушки в зависимости от размера (массы), мясных блюд.		
	5. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и птицы. Виды посуды, использующейся для подачи сложных горячих блюд.		
	6. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса и птицы.		
	7. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из мяса и птицы. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из мяса и птицы.		
Контрольная работа			
Лабораторная работа	18	3	
12. Приготовление, оформление и отпуск горячих сложных блюд из запеченного и жареного мяса (стейки различной степени прожарки, шашлык, жареные на гриле, в воке, запеченные в фольге, в горшочке, фаршированные). Органолептическая оценка качества блюд из мяса и сроки хранения.			
13. Приготовление, оформление и отпуск горячих сложных блюд из рубленой и котлетной массы (маффины, фаршированные изделия, жареные на гриле, в воке, в фольге). Органолептическая оценка качества блюд из мяса и сроки хранения.			
14. Приготовление, оформление и отпуск горячих сложных блюд из мяса птицы (запеченные в тесте, жареные целиком и порционными кусками). Органолептическая оценка качества блюд из птицы и сроки хранения.			
Практическое занятие	2		

	4.Расчет массы сырья для приготовления сложной кулинарной продукции. Составление технико-технологических карт.		
	Экзамен	6	
Самостоятельная внеаудиторная работа -работа с конспектом, учебной и методической литературой; работа со средствами массовой информации;			
Самостоятельная работа - рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из мяса и птицы» - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы» - разработка технико – технологических карт по заданному ассортименту - составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы.		24	
Учебная практика - разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы; - приготовление сложных горячих блюд из рыбы, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь; - правила подбора сложных горячих соусов для сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - разработка ассортимента горячих сложных блюд из мяса и птицы; - приготовление горячих сложных блюд из мяса и птицы, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь; - приготовление сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь; - правила подбора сложных горячих соусов.		18	
Курсовая работа Содержание курсовой работы Введение 1. Характеристика темы 2. Организация рабочего места при приготовлении кулинарных блюд. 3. Ассортимент блюд в виде сырьевой ведомости 4. Технология приготовления и оформления блюд 5. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Их роль в формировании качества. 6. Контроль за качеством выпускаемой продукции 7. Охрана труда и техника безопасности при выпуске продукции. Заключение		20	

<p>Список использованных источников Приложение 1. Техничко-технологические карты блюд (карта, расчет пищевой и энергетической ценности блюд, технологическая схема) Структура, содержание и объем курсовой работы определяется темой и заданием руководителя, должна состоять из 20-25 страниц печатного шрифта без учета приложения, списка литературы.</p>		
Производственная практика		
<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приготовление сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. - осуществлять сервировку и оформление сложных горячих блюд; - осуществлять оформление и отделку сложных горячих блюд; - осуществлять контроль безопасности сырья и готовой сложной горячей кулинарной продукции. -осуществлять организацию технологического процесса приготовления блюд 	72	
Всего	466	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; в кулинарной лаборатории, учебном кулинарном цехе

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии продукции общественного питания»:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты);
- кинопроектор, демонстрационный экран.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия (комплект плакатов, таблицы технических характеристик оборудования, действующие модели оборудования).

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. Технологии приготовления пищи:

плиты электрические, водонагреватель, мясорубка электрическая, миксеры, фритюрница, наборы кухонной и столовой посуды, наборы разделочных досок, наборы ножей, комплект учебно – методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности: компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно – методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено и производственную практику, которую рекомендуется проводить по окончании изучения профессионального модуля.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: «Деловая литература», 2008. – 480с.
2. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учебник для средних специальных учебных заведений.- М.: Мастерство, 432с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ Владимир Васильевич Усов. – 2-е издание стереотипное. – М.: «Академия», 2010.-416с.

Справочники:

1. Общественное питание. Справочник руководителя. – М.: Экономические новости, 2007. – 816с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009.-680 с.

3.Справочник технолога общественного питания/ Л.М. Алешина, Л.В. Бабиченко, В.С. Баранов и др.: общ. ред. В.С. Баранова и Г.Н. Ловачевой.- 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Экономика, 2006.- 336с.

Дополнительные источники:

1.Аграновский Е.Д. Организация производства в общественном питании: Учебное пособие для спец. учеб.заведений/ Е.Д. Аграновский, М.М. Аносова, Р.Ф. Лифанова.- М.: Экономика, 2007.- 254с.

2.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: «МарТ», 2005. – 320с. (Серия «Технология сервиса»)

3.Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для начального профессионального образования / М.И.Ботов, В.Д. Елхина, О.М.Голованов. – М.: «Академия», 2006. -464с.

4.Жванко Ю.Н., Панкратова Г.В., Мамедова З.И. Аналитическая химия и теххимический контроль в общественном питании: Учебное пособие для техникумов. – 2-е издание, исправленное и переработанное. – М.: Высшая школа, 2005. – 271с.

5.Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник. – М.: Мастерство, 2007.- 432с.

6.Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для начального профессионального образования/ С.Н.Козлова, Е.Ю. Феденишина. – 3-е издание, стереотипное.- М.: «Академия», 2007.- 192с.

7.Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ Н.В.Коник. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. – 416с.

8.Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – Ростов н/Д: «МарТ», 2006. – 448с.

9.Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. – 176с.

Отечественные журналы:

«Ресторатор», «Шеф», «Питание и общество», «Гастроном»

Интернет - ресурсы

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://eda.ucoz.ru>

<http://www.1001eda.com/>

<http://oproduktah.com/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля, прохождение учебной и производственной практики, выполнение курсовой работы.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты преподаватели междисциплинарных курсов, а также обще профильных дисциплин: «Технология продукции общественного питания»; «Организация производства»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Информационные технологии профессиональной деятельности»; «Оборудование предприятий общественного питания»; «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Физиология питания»; «Метрология, стандартизация и подтверждение качества».

Мастера производственного обучения наличие 4-6 квалификационного раздела с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента сложных супов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих супов; - оптимальная организация технологического процесса сложных горячих супов; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих супов в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих супов 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - заполнение формы отчета лабораторной работе № 1, 2, 3 зачет по практическому занятию №2 - заполнение карты брака
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов; - оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - заполнение формы отчета лабораторной работе № 4 - заполнение карты брака - контрольная работа

	- эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих соусов	
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	- рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	- тестирование; - заполнение формы отчета лабораторной работе № 5,6,7 - заполнение карты брака - контрольная работа
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из бобовых и макаронных изделий	- рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий; - оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий	- заполнение формы отчета лабораторной работе № 8 - контрольная работа - заполнение карты брака
Организовывать и проводить приготовление	- рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и	- тестирование;

<p>сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>сельскохозяйственной (домашней) птицы; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>- заполнение формы отчета лабораторной работе № 9,10,11,12,13,14</p> <p>- зачет по практическому занятию №3,4</p> <p>- Контрольная работа</p> <p>- заполнение карты брака</p> <p>Квалификационный экзамен</p>
---	---	--

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

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результатов</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- активная демонстрация интереса к будущей профессии через - конкурсы профессионального мастерства, - участие в тренингах, недели специдисциплин, - активное участие на уроках</p>	<p>- создание портфолио - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - качественная оценка эффективности и качества выполнения</p>	<p>- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций</p>
<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных</p>	<p>- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в</p>	<p>- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению</p>

ситуациях и нести за них ответственность.	области производства полуфабрикатов	ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - эффективное использование различных источников, включая электронные	- отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	- наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностно развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оптимальная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	- отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- качественный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд	- отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- эффективное получение практических навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	- Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 04. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

2013 год

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК
Протокол № 1 от 30 августа 2013 года
Председатель _____ Исмагилова А.Н..

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
_____ Е.О. Коптева
30 августа 2013 года

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:
Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»;

Преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. СПО «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

-оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий

-контроля качества и безопасности готовой продукции;

-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

-изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных и мелкоштучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и мелкоштучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и мелкоштучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных мелкоштучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных и мелкоштучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных и мелкоштучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных и мелкоштучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных и мелкоштучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных и мелкоштучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных и мелкоштучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных и мелкоштучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных и мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных и мелкоштучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 448 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 304 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 88 часов;
учебной (36) и производственной практики (108) – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
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:

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические 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	
	МДК.04.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	304								
ПК 1-4	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	20	16	6	20	4		-	-	
ПК 4	Раздел 2. Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.	48	30	8		12		6	-	
ПК 1	Раздел 3. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	98	68	28		24		6	-	
ПК 2	Раздел 4. Организация и приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	96	60	20		24		12	-	
ПК 3	Раздел 5. Организация и приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	76	40	20		24		12	-	

	Дифференцированный зачет	2	2						
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							108
	Всего:	448	216	82	20	88		36	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.04. 01. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		304	
Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		20	
Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе	Содержание	2	2
	1. Организация рабочего места в отделении обработки яиц.		
	2. Организация рабочего места в цехе замеса, разделки и выпечки теста.		
Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование	Содержание	4	2
	1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Машины и инвентарь для подготовки кондитерского сырья. Машины и инвентарь для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, их безопасное использование.		
	2. Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование.		
	3. Аппараты и инвентарь для жарки и выпечки кондитерских изделий, их безопасное использование.		
	Лабораторные работы	6	

	1	Организация рабочего места в кондитерском цехе. Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Поиск, выбор и анализ специальной и дополнительной литературы; Подготовка рефератов			4	
Тематика самостоятельной работы Подготовка рефератов: «Новые виды оборудования для предприятий общественного питания, их безопасное использование»				
Раздел 2. Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.			48	
Тема 2.1. Сырьё: характеристика, подготовка, новые виды и требования к качеству.	Содержание			
	1.	Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Характеристика новых видов сырья. Подготовка сырья к кондитерскому производству.	4	
Тема 2.2. Организация и приготовление крема и украшений из них.	Содержание		4	
	1.	Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Температурный режим и правила приготовления кремов и украшений из него. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кремов.		2
	2.	Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога, на сухих смесях. Методы приготовления. Варианты сочетания основных и дополнительных компонентов. Органолептический способ определения степени готовности и качества кремов.		
Тема 2.3. Организация и приготовление	Содержание		4	

помады, глазури, кандира, желе, посыпки и украшений из них.	1.	Классификация, ассортимент отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.		2
	2.	Технологический процесс приготовления помады основной и ее разновидностей, различных видов глазурей, кандира, желе, посыпок, украшений из них.		
Тема 2.4. Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.	Содержание		6	2
	1.	Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.		
	2.	Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана, карамели, шоколада и украшений из них. Техника и варианты оформления ими. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, новые виды полуфабрикатов.		
	Лабораторные работы		6	
	2.	Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных.		
Практическая работа		2		

	1.	Расчет рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента отделочных полуфабрикат.		
Самостоятельная внеаудиторная работа			12	
Поиск, выбор и анализ специальной дополнительной литературы; Подготовка рефератов.				
Тематика самостоятельной работы				
Подготовка рефератов: «Новые виды отделочных полуфабрикатов, технологические приемы их использования»				
Учебная практика			6	
Виды работ:				
Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.				
Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.				
Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.				
Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.				
Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.				
Определение качества и безопасности готовых отделочных полуфабрикатов и украшений их них.				
Раздел 3. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			98	
Тема 3.1 Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий.	Содержание			
	1.	Влияние белков и крахмала муки на свойства теста. Влияние других рецептурных компонентов, технологических параметров на свойства теста и изделий. Процесс тестообразования.	6	
Тема 3.2. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий.	Содержание			
	1.	Общие понятия, классификация и ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.	20	2
	2.	Химический состав и пищевая ценность основного и вспомогательного сырья, новых видов сырья (сухих смесей), используемых при производстве хлеба и сдобных хлебобулочных изделий. Подготовка сырья к кондитерскому производству. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий		

	3.	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Факторы, формирующие качество. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий: влияние технологических параметров, белков, крахмала муки других рецептурных компонентов на свойства теста и процесс тестообразования. Замес теста и способы его разрыхления. Применение улучшителей качества для изготовления полуфабрикатов и готовых изделий. Брожение теста: процессы протекающие при брожении. Выпечка: процессы протекающие при выпечке. Хранение и транспортировка хлебобулочных изделий. Показатели качества сдобных хлебобулочных изделий. Выход хлебобулочных изделий.		
Тема 3.3. Организация и приготовление хлеба и праздничного хлеба	Содержание		8	
	1.	Технология приготовления пшеничного, ржаного и праздничного хлеба. Режим выпечки, охлаждения, реализации и хранения готовой продукции. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлеба и праздничного хлеба. Разделка, выпечка, процессы, протекающие при выпечки. Упек и факторы на него влияющие. Хранение и транспортировка хлеба. Выход хлеба. Осуществление контроля выхода готовых изделий.		2
	2.	Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки по основным органолептическим показателям: цвет, вкус, хруст, запах, содержание и качество сырой клейковины, отбор средней пробы, определение влажности и водопоглощительной способности муки».		
	Лабораторные работы		24	
3.	Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.			

	4. Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.		
	5. Приготовление и оформление праздничного хлеба. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий. Определение показателей качества хлебобулочных изделий: пористости, определение влажности мякиша, отбор средней пробы.		
	6. Приготовление и оформление праздничного хлеба. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий. Определение показателей качества хлебобулочных изделий: пористости, определение влажности мякиша, отбор средней пробы.		
	Практические занятия	4	
	3. Расчет рабочих рецептур, составление технико – технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий.		
	4. Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки по основным органолептическим показателям: цвет, вкус, хруст, запах, содержание и качество сырой клейковины, отбор средней пробы, определение влажности и водопоглотительной способности муки».		
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептур; Составление технологических схем, технико-технологических карт; Написание реферата; Составление презентации.		24	
Тематика самостоятельной работы Подготовка реферата «Производство хлеба»; Составление презентации по теме: «Сдобные хлебобулочные изделия».			

Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий. Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.		6	
Раздел 4. Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		96	
Тема 4.1. Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий	Содержание	22	2
	1. Общие понятия, классификация и ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Основные критерии оценки качества теста. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.		
Тема 4.2. Организация и приготовление праздничных тортов.	2. Технологический процесс приготовления сдобного пресного, песочного, заварного, бисквитного, пряничного, пресного слоеного, воздушного, воздушно-орехового и миндального теста, теста «тюлип», теста с различными добавками и изделий из них.	14	2
	Содержание		
	1. Технологический процесс приготовления сложных бисквитных, песочных, слоеных, воздушных и воздушно-ореховых тортов, тортов с различными выпеченными и отделочными полуфабрикатами. Органолептические способы определения готовности и качества готовых тортов. Варианты оформления тортов различными видами отделочных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения готовой продукции.		
Лабораторные работы		18	

	7.	Приготовление бисквитного и песочного полуфабриката с различными добавками. Приготовление торта бисквитного и песочного тематического, фигурного, многоярусного, литерного. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Оценивание качества готового изделия в соответствии с технико-технологической картой, оценка эстетических свойств.	
	8.	Приготовление слоеного полуфабриката. Приготовление слоеного и комбинированного торта тематического, литерного, его оформление. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Оценивание качества готового изделия в соответствии с технико-технологической картой, оценка эстетических свойств.	
	9.	Приготовление воздушного, воздушно – орехового, миндального полуфабриката. Приготовление торта из воздушного, воздушно – орехового, миндального полуфабриката, его оформление. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Оценивание качества готового изделия в соответствии с технико-технологической картой, оценка эстетических свойств.	
	Практические занятия		2
	4.	Определение показателей качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: «Отбор средней пробы, определение качества по массе и влажности, определение содержания сахара». Разработка ассортимента тортов.	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов; Составление технико-технологических карт, бракеражных таблиц, технологических схем.			24
Тематика самостоятельной работы Составление бракеражных таблиц по тортам; Составление алгоритма приготовления бисквитных и песочных тортов.			

Учебная практика		12	
Виды работ: Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов мучных кондитерских изделий. Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.			
Раздел 5. Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.		76	
	Содержание	10	2
1.	Общие понятия, классификация и ассортимент миниатюрных пирожных(птифур). Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления миниатюрных пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Основные критерии оценки качества миниатюрных пирожных(птифур). Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.		
2	Технологический процесс приготовления птифуров (кейк – попсов, капкейков) из бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного, крошкового полуфабриката, теста «тюлип». Варианты оформления миниатюрных пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и требования к безопасности хранения готовой продукции. Различные способы и приемы приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий.		
Лабораторные работы		12	
10.	Приготовление и оформление миниатюрных бисквитных, песочных пирожных (птифуров, кейк – попсов, капкейков, тарталеток). Оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.		

	<p>11. Приготовление и оформление миниатюрных пирожных из заварного, слоеного теста. Приготовление и оформление воздушных, воздушно- ореховых (макарун) пирожных, оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико-технологической картой. Оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.</p>	
	Практическое занятие	2
	<p>5. Расчет сложных рецептов: расчет рабочей рецептуры на штучные изделия (без обрезков). Расчет рабочей рецептуры на пирожные, при изготовлении которых образуются обрезки от всего изделия.</p>	
Тема 5.2 Организация и приготовление конфет.	Содержание	8
	<p>1. Общие понятия, классификация и ассортимент конфет. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления конфет. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Основные критерии оценки качества конфет. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование.</p>	
	<p>2. Технологический процесс приготовления конфет, начинок для конфет, охлаждение, порционирование, глазирование, упаковывание. Варианты оформления конфет. Оценка качества и требования к безопасности хранения готовой продукции. Различные способы и приемы приготовления и оформления конфет.</p>	
	Лабораторные работы	6
	<p>12. Приготовление и оформление шоколадных конфет, с начинкой и без, грильяжных конфет оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.</p>	

<p>Самостоятельная внеаудиторная работа Решение технологических задач по расчету сырья и полуфабрикатов. Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой однофазной рецептуры.</p>	24	
<p>Тематика самостоятельной работы Составление алгоритма приготовления пирожных различных видов. Разработка ассортимента мелкоштучных пирожных.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции; Организация рабочего места по изготовлению мелкоштучных кондитерских изделий. Изготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>	12	
<p>Курсовая работа</p>	20	
<p>Содержание курсовой работы Содержание курсовой работы Введение Глава 1. Теоретические аспекты организации процесса приготовления кондитерских изделий - Характеристика ассортимента кондитерских изделий - Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха - Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса в кондитерском цехе Глава 2. Технологический процесс приготовления и оформления кондитерских изделий - Характеристика и подготовка сырья к производству - Приготовление и оформление кондитерских изделий - Оценка качества готовых кондитерских изделий Глава 3. Практические принципы составления нормативно-технологической документации - Разработка ассортимента кондитерских изделий - Составление технологической документации - Составление учетной документации Заключение Список используемых источников Приложение</p>		

Тематика курсовых работ (проектов) Разработка новой (авторской) рецептуры для изготовления мучных кондитерских изделий повышенной сложности на основании сборника рецептур.		
Дифференцированный зачет	2	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. 5. Участвовать в планировании основных показателей производства. 6. Планировать выполнение работ исполнителями. 7. Организовывать работу трудового коллектива. 8. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. 9. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. 10. Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. 11. Осуществлять все виды контроля, производить отбор средних проб для проведения лабораторного контроля. 12. Производить расчет рецептур.	108	
Всего:	448	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология приготовления кондитерских изделий», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; учебного кондитерского цеха, лаборатории для кондитеров на 15 мест.

Оборудование учебного кабинета «Технология приготовления кондитерских изделий»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства отображения информации (проектор, экран, монитор),
- соответствующее программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы);

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование и технологическое оснащение кондитерской лаборатории на 15 рабочих мест:

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кузнецова Л. С. Технология и организация производства мучных кондитерских изделий: учебник для сред. Проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 400с.
2. Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. Сред. Проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 448с.
3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, - 295с.

Дополнительные источники:

1. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2т. Технологии рецептуры / З.Н. Пашук.– СПб.: ГИОРД, 2004.-560с.: ил.
2. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учебник. – М.: Мастерство, 2007.-432 с.
- Мазина, Е.В. Практикум для кондитера: Учебное пособие. (Сер. «Учебники 21 века») – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 384 с. 4.
3. Похлёбкин, В.В. Кулинарный словарь М., Издательство «Центрполиграф», 2000г.

4. Ткачева, Г.В. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера: Учеб. Пособие / А.Б. Юдина, Н.М. Гурбо, Л.К. Жучкова, Е.Е. Наумова.– М.: Академкнига /Учебник, 2005. – 192 с.: ил.

5. Периодические издания: Журнал «Питание и общество» Научно-производственное издание, «Ресторатор»

Интернет - ресурсы

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>

<http://www.homefood.ru/>

<http://about-food.ru>

<http://goodfoodz.ru/>

<http://foodquiz.ru/>

<http://eda.ucoz.ru>

<http://web-food.ru/>

<http://prigotovimest.ru>

<http://receptanet.ru>

<http://www.1001eda.com/>

<http://oproduktah.com/>

<http://www.suharevka.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебная практика проводится рассредоточено.

Модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является самостоятельной единицей, независимой от других модулей, поэтому может изучаться в удобное для учебного заведения время.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля, имеющие допуск по результатам проф. осмотра (медицинскую книжку установленного образца о состоянии здоровья).

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; грамотное использование различных технологий, в соответствии со стандартом; - безопасное использование оборудования и инвентаря; -эстетичное оформление сложных хлебобулочных изделий; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p>	<p>Зачет по практическому занятию, проблемные задания.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на практическом занятии. Самоконтроль. Наблюдение на лабораторной работе № 3,4,5,6</p> <p>Наблюдение</p> <p>Наблюдение</p> <p>Использование проблемных ситуаций. Отчет по лабораторной работе и практике. Квалификационный экзамен</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>-Рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка</p>	<p>Наблюдение на лабораторной работе № 7,8,9.</p> <p>Зачет на практической работе</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе и практиках</p>

		качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;	Наблюдение на лабораторной работе и практиках Квалификационный экзамен
Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.		-рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -оптимальный выбор и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; -эстетичное оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий; -оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;	Наблюдение на лабораторной работе № 10,11,12 Наблюдение на практической работе Наблюдение на лабораторной работе и практиках Наблюдение на лабораторной работе и практиках Отчет по лабораторной работе Наблюдение на лабораторной работе и практиках Тестовый опрос Квалификационный экзамен
Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.		Знание отделочных полуфабрикатов и умение использовать их в оформлении кондитерской продукции. -оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствии с технологической картой и сборником рецептур; -оптимальное использование различных технологий; -точный выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; -оптимальное применение техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; -оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции в соответствии со стандартами;	Наблюдение на лабораторной работе № 1. Защита лабораторной работы Тестовый опрос Квалификационный экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять 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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических днях, участие в мероприятиях профессиональной направленности.	Наблюдение за практической деятельностью, успеваемостью и посещаемостью обучающегося. Тестирование с целью выявления уровня развития профессионального интереса. Портфолио
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Четко и правильно организованное рабочее место в соответствии с правилами научной организацией труда. Знание рациональных способов организации производственных работ. Своевременное начало и окончание производственных работ. Наличие плана (алгоритма) работы, хорошее знание теоретического материала. Осознание цели и задач предстоящей деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практик);
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.	Уверенное владение ситуацией, самостоятельность в принятии решений.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	Эффективный поиск необходимой информации, ее отбор, использование. Посещение библиотек, читальных залов, умение пользоваться электронными ресурсами.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практик);
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- освоение компьютерных программ, связанных с общественным питанием; - умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами;	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии» Наблюдение на практических и лабораторных работах
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,	Вежливое, корректное, тактичное поведение с товарищами, инженерно-	Дневник педнаблюдений, портфолио

руководством, потребителями.	педагогическим составом, развитая коммуникация, толерантность. Отсутствие конфликтов с окружающими, доброжелательное отношение при общении с окружающими.	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Слаженная работа всех членов команды, отличное качество выполнения работ.	Наблюдение за деятельностью на лабораторных, практических работах, внеурочной деятельностью
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Наличие плана работы, высокий уровень образования и самообразования, посещение мастер-классов, семинаров-практикумов, курсов повышения квалификации, участие в обмене опытом.	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.)
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уверенное использование нового сырья, полуфабрикатов и технологий в практической деятельности.	Наблюдение на лабораторных работах, учебной и производственной практиках.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Постановка на воинский учет. Моральная и физическая готовность к выполнению воинского долга. Профессиональная компетентность.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

2013 год

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК
Протокол № 1 от 30 августа 2013 года
Председатель _____ Исмагилова А.Н..

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
_____ Е.О. Коптева
30 августа 2013 года

Рабочая программа профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»;

Преподаватель Мухаметьянова Любовь Ивановна,

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- производить расчет по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию.

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамиссу, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 268 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 196 часов, включая:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 144 часа;

внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося – 52 часа;

учебной (36) и производственной практики (36) – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Аудиторная учебная работа обучающегося (обязательные учебные занятия)			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические 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 1- ПК 2	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.	12	8	4		4		-	
ПК 1	Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных десертов	102	56	28		28		18	
ПК 2	Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих десертов	102	56	28		28		18	

	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36						36
	Всего:	252	120	60		60	36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			180	
Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов			12	
Тема 1.1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления десертов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Оборудование для приготовления десертов (тепловое, механическое, холодильное), производственный инвентарь для приготовления десертов. Техника безопасности и охрана труда при эксплуатации оборудования.	2	
Тема 1.2. Организация рабочего места	Содержание учебного материала		2	
	1.	Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	2	
	Практическая работа №1, №2		4	
	1.	Изучение устройства и принципа действия машин;	2	

	2.	Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа			4	
Решение ситуационных задач. Написание докладов с презентацией Составление таблиц				
Тематика домашних заданий				
Доклады на тему: «Современные машины для работы в горячем и холодном цехе» Составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в холодном и горячем цехе»				
Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных десертов			84	
Тема 2.1. Организация приготовления сложных холодных десертов	Содержание учебного материала		10	
	1.	Виды и ассортимент холодных десертов	2	
	2.	Варианты сочетания продуктов, используемых для приготовления сложных холодных десертов	2	
	3.	Актуальные направления в приготовлении и подаче холодных десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов.	2	
	4.	Виды полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов	2	
	5.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	2	
Тема 2.2. Технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание учебного материала		18	
	1.	Технология приготовления сложных холодных десертов на основе ягод и фруктов: фруктово-ягодные салаты, десерты	2	
	2.	Технология приготовления холодных десертов на желеобразующей основе: желе, муссы, самбуки, суфле, бланманже, панна - кота	2	
	3.	Технология приготовления холодных десертов на основе молочных продуктов (сливочного сыра, творога, сметаны, сливок): пая, тирамиссу, чизкейка	2	
	4.	Технология приготовления холодных десертов на основе кремов: сметанного, творожного, на сливках.	2	
	5.	Технология приготовления сложных холодных десертов с шоколадом: террин, капкейки, кексы, маффины	2	
6.	Технология приготовления замороженных десертов: сорбеты,	2		

	мороженное, граните, парфе, щербет		
7.	Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Сервировка и подача сложных холодных десертов.	2	
8.	Основные оценки качества готовых сложных холодных десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.	2	
9.	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи различных видов сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения и сроки реализации сложных холодных десертов.	2	
Практическая работа №3, №4		4	
1.	Проведение расчетов по формулам.	2	
2.	Разработка ассортимента, составление меню.	2	
Лабораторная работа		24	
1.	Технология приготовления сложных холодных десертов из фруктов (фруктово-ягодный салат) и на основе мороженого (парфе, террина, щербета). Организация рабочего места, подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для их приготовления, готовой продукции.	6	
2.	Технология приготовления сложных холодных десертов на основе студнеобразователей: фруктовые, ягодные, творожные, молочные и шоколадные муссы, самбуки, суфле, желе. Организация рабочего места, подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для их приготовления, готовой продукции.	6	
3.	Технология приготовления сложных холодных десертов на основе кремов: сметанного, творожного, на сливках и из сыра: тирамиссу, чизкейка. Организация рабочего места, подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для их приготовления, готовой продукции.	6	

	4.	Технология приготовления сложных холодных десертов по авторским рецептурам. Оформление и подача десертов, методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для их приготовления, готовой продукции.	6	
Самостоятельная внеаудиторная работа			28	
Составление технико-технологических карт				
Составление инструкционно - технологических карт				
Работа со сборником рецептов и справочной литературой;				
Составление таблиц;				
Написание докладов с презентацией.				
Тематика домашних заданий				
Составление таблиц: «Требования к качеству основного сырья, видов полуфабрикатов»; «Виды брака и способы предупреждения»;				
Написание докладов на тему: «Современные тенденции в приготовлении и подаче сложных холодных десертов»				
Учебная практика			18	
Виды работ				
Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование;				
организация процесса приготовления сложных холодных десертов;				
подготовка полуфабрикатов; приготовление сложных холодных десертов;				
приготовление и оформление и подача сложных холодных десертов;				
методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных холодных десертов, готовой продукции; контроль качества и безопасности.				
Раздел 3.	Организация и приготовление сложных горячих десертов		84	
Тема 3.1. Организация приготовления сложных горячих десертов	Содержание учебного материала		10	
	1.	Виды и ассортимент горячих десертов	2	
	2.	Варианты сочетания продуктов используемых для приготовления сложных горячих десертов	2	
	3.	Актуальные направления в приготовлении и подаче горячих десертов. Методы приготовления сложных горячих десертов.	2	
	4.	Виды полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов	2	

	5.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов.	2	
Тема 3.2. Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание		16	
	1.	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов.	2	
	2.	Технология приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада.	2	
	3.	Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;	2	
	4.	Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.	2	
	5.	Сервировка и подача сложных горячих десертов.	2	
	6.	Основные оценки качества готовых сложных горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.	2	
	7.	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи различных видов сложных горячих десертов.	2	
	8.	Требования к безопасности хранения и сроки реализации сложных горячих десертов.	2	
	Практическая работа №5, №6		4	
	1.	Проведение расчетов по формулам;	2	
	2.	Разработка ассортимента, составление меню	2	
	Лабораторная работа		24	
	1.	Технология приготовления сложных горячих десертов из фруктов: суфле, пудингов и шоколада (снежков из шоколада). Организация рабочего места, подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных горячих десертов, готовой продукции.	6	
	2.	Технология приготовления сложных горячих десертов из овощей (овощных кексов) и круп: пудингов, гурьевской каши. Организация рабочего места, подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных горячих десертов, готовой продукции.	6	

	3.	Технология приготовления сложных горячих десертов из сыра: чизкейка, шоколадно-фруктового фондю. Методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных горячих десертов, готовой продукции.	6	
	4.	Технология приготовления сложных горячих десертов фламбе: фламбе фруктовое, фрукты в карамели. Методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных горячих десертов, готовой продукции.	6	
Самостоятельная внеаудиторная работа Составление технико-технологических карт; Составление технологических схем; Составление таблиц; Подготовка презентации; Работа со сборником рецептур и справочной литературой;			28	
Тематика домашних заданий Составление таблиц: «Требования к качеству основного сырья, видов полуфабрикатов»; «Виды брака и способы предупреждения»; Подготовка презентации на тему: «Новые виды сложных горячих десертов»				
Дифференцированный зачет			2	
Учебная практика Виды работ Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; организация процесса приготовления сложных горячих десертов; подготовка полуфабрикатов; приготовление сложных горячих десертов; приготовление и оформление и подача сложных горячих десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных горячих десертов, готовой продукции; контроль качества и безопасности.			18	
Производственная практика Виды работ Организация процесса приготовления десертов; подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование, инвентарь; приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформление сложных холодных и горячих десертов; органолептическая оценка полуфабрикатов и готовой продукции; контроль качества и безопасность хранения готовой продукции.			36	
Всего:			268	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля происходит в учебных кабинетах: «Технология приготовления кулинарной продукции», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (компьютер, мультимедийный проектор, экран, монитор, сканер, принтер, колонки, презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, холодильное оборудование, весы электронные, кухонный процессор, аппарат для приготовления фондю, фритюрница, тостер, слайсер; комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
3. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учебник. – М.: Мастерство, 2007 - 432 с.
4. Ковалев Н.И. Куткина М.Н. Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М И. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. М.; Издательский дом «Деловая литература», 2005 - 480 с.
5. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для сред. Проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2002 – 264с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
7. 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.

Справочники:

- 1.Голубев В.Н., Могильный М.П. Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания / Под редакцией Голубева – М.: ДеЛепринт, 2003-590 с.
- 2.Общественное питание. Справочник руководителя. – М.: Экономические новости, 2007- 816 с.
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. Авт-сост А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко. – К ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада» , 2009г-680 с.

4.Справочник технолога общественного питания / Л.М. Алешина, Л.В. Бабиченко, В.С. Баранов и др.: общ ред В.С. Баранова и Г.Н. Ловачевой – 3-е изд., пререраб., и доп. М.: Экономика, 2006-336с.

5.Харченко Н. Э., Чеснокова Л. Г. Технология приготовления пищи: Учеб пособие для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.- 288с.

Дополнительные источники:

1. Искусство сервировки. - М.: Издательская компания «Аст – пресс», 152 с. Ил.

2.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/Д: Издательский центр «МарТ» 2010 -320 с.

3.Жванко Ю.Н. Панкратова Г.В., Мамедова З.И. Аналитическая химия и технохимический контроль в общественном питании: Учебное пособие для техникумов.- 2-е издание, исправленное и переработанное. – М.: Высшая школа. 2005-217 с.

4.Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА –М, 2008-176 с.

5.Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ Н.В. Коник.- М.: Альва-М: ИНФРА-М 2009-416 с.

6.Кругляков Г.Н. Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – Ростов н/Д: издательский центр «МарТ», 2008-448с.

7.Улейский Н.Т. Улейская Р.И. Холодильное оборудование: Ростов н/Д: издательский центр «Фенмкс» 2009-320 с.

8. Модные десерты. - Челябинск: Издательский дом «Фонд Галерея», 2014. – 31с. Ил.

9. Десерты с шоколадом. – Челябинск: Издательский центр «Аркаим», 2015. – 32 с. Ил.

10. Десерты из фруктов и ягод. - Челябинск: Издательский центр «Аркаим», 2014. – 31 с. Ил.

Специализированные журналы: «Ресторатор», «Шеф», «Питание и общество», «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

<http://4vkusa.ru>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.eda-info.ru>

www.povara.ru

www.good-cook.ru

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.edatoday.ru>

4.3. Организация образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, наблюдение, устный опрос. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебная практика проводится рассредоточено.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

- Физиология питания;

- Организация хранения и контроль запасов и сырья;

- Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

Мастера производственного обучения: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля. Наличие квалификационного разряда не ниже 4 разряда обязательно.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none">- рациональная разработка ассортимента сложных холодных десертов;- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов в соответствии со сборником рецептур;- оптимальная организация технологического процесса по приготовлению сложных холодных десертов;- четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных холодных десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии со сборником рецептур;- эффективный контроль качества и безопасности сложных холодных десертов органолептическим методом.	<ul style="list-style-type: none">тестирование; отчет по практической работе;- отчет по практической работе; -- отчет по лабораторной работе;- отчет по лабораторной работе, по практике; квалификационный экзамен- отчет по лабораторной работе, по практике; квалификационный экзамен
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none">- рациональная разработка ассортимента сложных горячих десертов;- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов в соответствии со сборником рецептур;- оптимальная организация технологического процесса по приготовлению сложных горячих десертов;- четкое определение последовательности технологических	<ul style="list-style-type: none">тестирование; отчет по практической работе;- отчет по практической работе;- отчет по лабораторной работе;- отчет по лабораторной работе и

	операций при приготовлении сложных горячих десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии со сборником рецептур; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих десертов.	практике; квалификационный экзамен; - отчет по лабораторной работе; квалификационный экзамен
--	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять 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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, недели специдисциплин.	- создание портфолио - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - качественная оценка эффективности и качества выполнения	- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся, тестирование
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - эффективное использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся
Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»

	деятельности для обмена информацией	
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) результат выполнения заданий.	- качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Оптимальная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	защита докладов, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Качественный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд	Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	отчет по лабораторным и практическим работам

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИЙ

2013 год

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК
Протокол № 1 от 30 августа 2013 года
Председатель _____ Исмагилова А.Н..

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
_____ Е.О. Коптева
30 августа 2013 года

Рабочая программа профессионального модуля. Управление структурным подразделением организаций разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:
Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»;

Преподаватель
Калинина Ольга Александровна, преподаватель
Лепихова Евгения Борисовна, преподаватель
Мухаметьянова Любовь Ивановна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление структурным подразделением организаций

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
2. Планировать выполнение работ исполнителями.
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 358 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 286 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 204 часа;

самостоятельной работы обучающегося 82 часа;
производственной практики - 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

«Управление структурным подразделением организаций», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
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 «Управление структурным подразделением организаций»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2	Раздел 1. Планирование выполнения работ исполнителями	97	66	16	24	31	24	-	-
ПК 3	Раздел 2. Организация работы трудового коллектива	28	20	2		8		-	-
ПК 4	Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	40	34	26		6		-	-
ПК 5	Раздел 4. Ведение учетно-расчетной документации	58	40	6		18		-	-
ПК 1	Раздел 5. Планирование основных показателей производства	63	44	10		19		-	-
	Производственная практика (по профилю специальности)	72							72
	Всего:	358	204	60	24	82	24	-	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Управление структурным подразделением организаций».

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		358	
Раздел 1. Планирование выполнения работ исполнителями		97	
Тема 1.1. Структура производства	<p>Содержание</p> <p>1. Понятия, факторы определяющие структуру производства. Влияние типа класса предприятия на структуру производства.</p> <p>2. Цеховая структура производства: условия создания структуры, основные требования предъявляемые к производственным помещениям.</p> <p>3. Бесцеховая структура производства, условия создания, основные требования предъявляемые к производственным помещениям, состав и площадь производственных помещений согласно СНиП.</p> <p>Практические занятия №1</p> <p>1. Разработка структуры производства конкретного предприятия.</p>	6	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа с литературой, дополнительными источниками; Составить схему.		2	
Тематика самостоятельной работы Составить схему взаимосвязи производственных помещений.			
Тема 1.2. Оперативное			

планирование работы структурного подразделения (бригады) на производстве				
Тема 1.2.1. Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов	Содержание		18	
	1.	Понятие, назначение, производственной программы цехов.		
	2.	Виды планирования: стратегическое, оперативное, текущее. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Виды меню. Нормативная документация ПОП.		
	1.	Разработка производственной программы овощного цеха, обработка зелени Расчет количество овощных полуфабрикатов. Составление акта на выпуск полуфабрикатов. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СаНиПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.		
	2.	Разработка производственной программы рыбного цеха Составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка рыбы. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СаНиПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.		

	<p>3. Разработка производственной программы мясо-рыбного цеха Составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка рыбы, мяса. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СаНиПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p>		
	<p>4. Разработка производственной программы птице-гольевого цеха, Составление программы, расчет сырья на выпуск полуфабрикатов. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СаНиПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p>		
	<p>Практические занятия № 2-4</p>	<p>6</p>	
	<p>Составление плана- меню, меню. Составление производственной программы овощного цеха. Расчет выхода полуфабрикатов, составление акта. Составление инструкционной карты овощного цеха, подбор оборудования, инвентаря. Составление инструкционной карты мясного цех, подбор оборудования, инвентаря. Составление производственной программы мясного цеха. Расчет выхода полуфабрикатов. Составление инструкционной карты птице-гольевого цеха, подбор оборудования, инвентаря Составление производственной программы рыбного цеха. Расчет выхода</p>		

	полуфабрикатов.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Составление конспекта-рекомендации по организации цехов; Составить таблицу по теме; Разработка производственной программы мясного цеха: (для курсовой работы).		17	
Тематика самостоятельной работы Составление конспекта-рекомендации по организации работы начальника овощного цеха. Составить конспект: Основные требования к созданию оптимальных условий труда в заготовочных цехах. Разработка производственной программы мясного цеха: -составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов; -назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка мяса; - организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СаНиПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда; - оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха; Составление конспекта-рекомендации по работе начальника мясного цеха. Составление конспекта- рекомендации по работе начальника рыбного цеха. Составление конспекта-рекомендации по работе начальника птице-гольевого цеха (для курсовой работы).			
Тема 1.2.2. Разработка производственной программы доготовочных цехов	Содержание 1. Разработка производственной программы горячего цеха (супового и соусного отделения) Составление программы, определение количество посетителей, количество блюд. Плановое меню: назначение, определение, характеристика меню. Порядок расположение блюд в меню, факторы, влияющие на его составления. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СаНиПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой, составление требование-накладной для	6	

		получения продуктов из кладовой.		
	2.	Разработка производственной программы холодного цеха: Составление программы цеха. Плановое меню цеха. Порядок расположение блюд в меню, факторы, влияющие на его составления. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно САНиПИН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.		
	Практические занятия № 5-6		4	
		Составление плана-меню горячего цеха для бизнес-ланча городского ресторана высшего класса, согласно ассортиментного минимума. Организация рабочего места повара в суповом и соусном отделении. Составление требований на склад. Определение количество потребителей по графику загрузки торгового зала. Распределение сырья по цехам, составление заданий поварам. Составление плана-меню скомплектованного обеда, рассчитать количество сырья согласно меню. Составление плана-меню холодного цеха городского ресторана, согласно ассортиментного минимума. Составление инструкционной карты холодного цеха.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Оформить реферат; Создать презентацию			4	
Тематика самостоятельной работы Написать реферат: «Виды меню». Оформить презентацию: «Инструменты, инвентарь холодного цеха» (для курсовой работы).				
Тема 1.2.3. Разработка производственной программы специализированных цехов	Содержание		6	
	1.	Разработка производственной программы кондитерского цеха Назначение кондитерских цехов, их классификация по производительности и по ассортименту выпускаемой продукции.		

	<p>Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно САНиПИН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.</p> <p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p> <p>Кладовая суточного запаса сырья. Ее оснащенность инструментами, инвентарем, оборудованием.</p> <p>Тестомесильное и тестораскаточное отделения, оснащенность оборудованием, инвентарем, организация рабочих мест, безопасность и охрана труда.</p> <p>Отделение для приготовления помады, кремов, сиропов. Оснащенность рабочих мест, безопасность труда.</p> <p>Отделение выпечки, оснащенность рабочих мест, охрана труда.</p> <p>Помещение для отделки кремовых изделий, требование к инвентарю, оборудованию, согласно Сан и Пин, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность труда в цехе.</p> <p>Применение различных приспособлений для разделки теста и оформление изделий.</p>		
	<p>2. Разработка производственной программы кондитерского цеха</p> <p>Назначение кондитерских цехов, специализированных, универсальных, технологические линии цехов. Организация и условия труда в цехах: требование к помещению, согласно САНиПИН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.</p> <p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность труда в цехе.</p>		
	<p>Практические занятия № 7</p> <p>Составить схемы: Организация работы кондитерского цеха.</p> <p>Составить инструкционные карты кондитерского цеха, подбор оборудования, инвентаря</p> <p>Подобрать оборудование для кондитерского цеха, перерабатывающего 500 кг сырья в сутки (для курсовой работы).</p>	2	

Самостоятельная внеаудиторная работа Составить конспект; Создать презентацию		2	
Тематика самостоятельной работы Составить конспект: Состав помещений кондитерского цеха большой мощности. Создать презентацию (для курсовой работы)			
Тема 1.2.4. Организация работы производственных вспомогательных помещений	Содержание	8	
	1. Организация работы экспедиции, назначение, специализация, состав помещений, оснащение. Организация и документальное оформление приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции.		
	2. Организация работы моечной кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест.		
	3. Организация работы хлеборезки и кладовой суточного запаса сырья, назначение, оснащение, охрана труда.		
	4. Организация работы раздачи. Характеристика, виды, конструктивные особенности, взаимосвязь с цехами, оснащенность оборудованием, инвентарем. Основные требования к реализации продукции через раздачу.		
Тема 1.2.5. Информационное обеспечение оперативного планирования производства	Содержание	2	
	1. Работа с нормативной и технической документацией, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, стандартами разных категорий: государственных, отраслевых, стандартов предприятий, технологических инструкций, технологических условий их составления, назначения		
Тема 1.2.6. Разработка фирменных блюд	Содержание	4	
	1. Особенности разработки, документальное оформление и внедрение в производство.		
	Практическая работа № 8	2	
1. Составление технологической карты на фирменное кулинарное блюдо, кондитерские изделия			
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептур, с литературой.		6	

Тематика самостоятельной работы Разработать технико-технологическую карту на фирменное кондитерское изделие (для курсовой работы).			
Раздел 2. Организация работы трудового коллектива		28	
Тема 2.1. Организация труда персонала на производстве.	Содержание	14	
	1. Основные понятия: труд, организация труда, производительность труда Методы измерения производительности труда.		
	2. Персонал предприятия: производственный, обслуживающий, Должностные требования производственного персонала, нормативные документы регламентирующие коды и квалификацию специалистов и профессий рабочих.		
	3. Организация труда персонала, задачи труда на производстве: экономическая, психофизиологическая, социальная, основные направления научной организации труда: разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперирования труда.		
	4. Аттестация рабочих мест, внедрение передовых приемов, методов труда, улучшение условий труда.		
	5. Укрепление дисциплины труда и развитие творческой активности работников. Характеристика дисциплины - трудовой, технологической, производственной.		
	6. Рационализация режима труда и отдыха, виды графиков выхода на работу, их характеристика, преимущества и недостатки. Графики линейный, ленточный, двухбригадный, комбинированный, график суммированного учета рабочего времени Выбор графика в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала.		
	7. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки. Определение численности работников производства на предприятии общественного питания.		
Практические занятия № 9		2	

	<p>Определение численности работников заготовочных цехов.</p> <p>Определение численности работников доготовочных цехов, согласно производственной программы.</p> <p>Составление линейного графика выхода на работу.</p> <p>Составление графиков выхода на работу заготовочных цехов.</p> <p>Составление графиков выхода на работу доготовочных цехов.</p>			
Самостоятельная внеаудиторная работа Составить конспект.		4		
Тематика самостоятельной работы Составить конспект: Основные требования, предъявляемые к производственному персоналу.				
Тема 2.2. Основные теории принятия управленческих решений	Содержание	4		
	1. Определение классификация, уровни, этапы рационального решения их характеристика, анализ проблем, последовательность действий, стили руководства.			
	2. Методы управленческих решений: характеристика, виды, их характеристика Мотивация принятия управленческих решений.			
Самостоятельная внеаудиторная работа Составление конспекта		4		
Тематика самостоятельной работы Составить конспект: Классификация управленческих решений				
Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями		34		
Тема 3.1. Учет готовой продукции общественного питания и ее реализация	Содержание	4		
	1. Документальное оформление по учету готовой продукции и характеристика контроля за выпуском продукции.			
Тема 3.2. Контроль за качеством выпускаемой продукции	Содержание	4		
	1. Формы, методы контроля, их характеристика			
	Практические занятия № 10		2	
	1. Заполнение бракеражного журнала.			
	2. Отпуск готовых изделий. Оформление заборного листа, заполнение раздаточной ведомости (для курсовой работы).			

Курсовая работа	Практические занятия № 11-22 Определение мощности и составление производственной программы предприятия. Составление графика реализации продукции. Составление сырьевой ведомости, наряд-заказа. Расчет численности производственных работников цеха. Расчет механического оборудования. Расчет немеханического оборудования. Расчет пищеварочных котлов, плит. Расчет жарочных шкафов. Расчет холодильного оборудования. Расчет тестомесильного и тестораскаточного оборудования. Составление графика выхода на работу. Расчет площади цеха	24	
Самостоятельная внеаудиторная работа Составить конспект; Оформление документации по учету товарных операций (для курсовой работы).		6	
Тематика самостоятельной работы Составить конспект: Порядок списание соли и специи. Ответить на вопросы по теме: Материальная ответственность на предприятии, ее виды.			
Раздел. 4 Планирование основных показателей производства	Содержание	58	
Тема 4.1 Основные показатели производства	1. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания Классификация предприятий общественного питания Характеристика предприятий общественного питания Планирование деятельности предприятия общественного питания	10	
Тема 4.2 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота	1. Выпуск продукции и ее реализация Производственная мощность предприятия Затраты производства и их факторы Прибыль производства Рентабельность предприятия	14	

	Показатели эффективности предприятия Определение потребности в сырье и продуктах		
	Практическая работа № 23- 25	6	
	Решение задач на определение производственной мощности предприятия Численное определение основных показателей производства предприятия общественного питания Решение задач на определение затрат производства предприятия общественного питания		
Тема 4.3. Оперативное планирование работы производства	Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров Организация производства продукции Организация работы вспомогательных служб Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства	10	
Самостоятельная внеаудиторная работа Составить схему; Составить конспект; Оформить презентацию; Произвести расчеты.		18	
Тематика самостоятельной работы Составить таблицу Расчет заработной платы работников производства с учетом КТУ, отчислений в фонд социального страхования, пенсионный фонд, фонд обязательного медицинского страхования. (для курсовой работы) Составить схему: Документальное оформление поступление продуктов на предприятия общественного питания. Составить конспект: Инвентаризация сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве. Оформить презентацию: «Виды материальной ответственности на предприятии общественного питания». Составление наряда-заказа по кондитерскому цеху. Составление расчетов на списание естественной убыли товаров, актов на бой, лом, порчу товаров, акта о завесе тары. (для курсовой работы)			
Раздел 5. Ведение учетно-расчетной документации		63	
Тема 5.1 Учет товарных операций в общественном	Содержание	14	
	1. Документирование управленческой деятельности		

питании	Характеристика нормативных документов основополагающие стандарты Организация бухгалтерского учета в организациях общественного питания Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве Учет, поступление и реализация продукции. Документы, регламентирующие правила реализации Материальная ответственность. Акт о передаче товаров и тары при смене материально-ответственного лица.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Создание презентаций (для курсовой работы)		9	
Тематика самостоятельной работы Создание презентаций по теме: «Издержки ресторанов». Создание презентаций: «Сравнительный анализ издержек предприятий различных классов».			
Тема 5.2. Расчет заработной платы на предприятии общественного питания	Содержание 1. Сущность и организация заработной платы 2. Организация оплаты труда работников предприятий общественного питания. Тарифная система оплаты труда работников предприятия общественного питания 3. Формы и системы заработной платы работников предприятия общественного питания Бестарифные системы оплаты труда Методика анализа показателей по труду Экономическое обоснование показателей по труду Фонд оплаты труда и его структура Современная политика оплаты труда на предприятии общественного питания	20	
Практические занятия № 26-30		10	
1. Расчет заработной платы работников предприятия общественного питания при тарифной системе оплаты труда			
2. Расчет заработной платы работников предприятия общественного питания при сдельной форме оплаты труда			
3. Расчет заработной платы работника предприятия общественного питания при повременной форме оплаты труда			
4. Расчет заработной платы работника предприятия общественного питания при бестарифной системе оплаты труда.			

5.	Порядок расчета фонда оплаты труда		
Самостоятельная внеаудиторная работа Составить таблицу по теме: «Сравнительный анализ показателей эффективности основных фондов на предприятий различного класса». (для курсовой работе)		10	
Тематика курсовых работ Организация работы определенного цеха предприятия общественного питания на определенное количество посадочных мест, «Организация работы холодного цеха ресторана класса люкс на 75 посадочных мест»; «Организация работы специализированной закусочной «Чайная» на 20 посадочных мест»			
Производственная практика Виды работ 1. Организация работы в производственных цехах; заготовочных, доготовочных, вспомогательных. Охрана труда и техника безопасности в цехе. 2. Составление <i>производственной</i> программы цехов: расчет выхода полуфабрикатов, составление актов на разруб туши, актов на процентное вычисление отходов на овощи, в зависимости от сезона: составление меню, плана-меню, расчет численности работников заготовочных и доготовочных цехов. 3. Расстановки и распределение обязанностей между работниками. 4. Разработка фирменных блюд и изделий, работа с нормативной и технологической документацией со сборником рецептов. 5. Составление различных графиков выхода на работу, составление табеля учета рабочего времени. 6. Документальное оформление учета готовой продукции; оформление заборного листа, заполнение раздаточной ведомости, заполнение бракеражного журнала. 7. Оформление инвентаризационной описи и выявление результатов инвентаризации. 8. Расчет заработной платы, расчет пособий по временной нетрудоспособности, удержание и вычеты из заработной платы. 9. Составление калькуляции на продукцию общественного питания. 10. Анализ показателей издержек производства и обращения. 11. Расчет рентабельности продукции структурного подразделения.		72	
Всего		358	

Курсовая работа

Содержание курсовой работы	Тематика курсовых работ
1. Характеристика предприятия	1. Организация работы «Пиццерии» на 30 посадочных мест.
2. Характеристика производства	2. Организация работы «Шашлычной» на 40 посадочных мест.

<p>3. Составление и расчет производственной программы предприятия</p> <p>4. Составление плана-меню</p> <p>5. Расчет потребного количества сырья весом брутто и нетто</p> <p>6. Организация снабжения предприятия</p> <p>7. Внедрение передового опыта на производстве</p> <p>8. Контроль за качеством выпускаемой продукции</p> <p>9. Расчет численности работников производства</p> <p>10. Составление графика выхода на работу.</p> <p>11. Технологические расчеты и подбор оборудования</p> <p>12. Расчет заработной платы работников</p> <p>13. Анализ хозяйственной деятельности предприятия</p> <p>14. Составление отчетности о реализации готовой продукции, ведомости о движении продуктов и тары на производстве.</p> <p>15. Охрана труда и техника безопасности производства</p> <p>Заключение</p> <p>Список литературы</p> <p>Приложение</p>	<p>3. Организация работы «Котлетной» на 45 посадочных мест.</p> <p>4. Организация работы горячего цеха «Кофейни» на 35 посадочных мест.</p> <p>5. Организация работы холодного цеха столовой на 80 посадочных мест.</p> <p>6. Организация работы горячего цеха диетической столовой на 40 на посадочных мест</p> <p>7. Организация работы рыбного цеха ресторана люкс «Ионыч» на 50 посадочных мест.</p> <p>8. Организация работы холодного цеха ресторана первого класса «Три поросенка» на 40 посадочных мест.</p> <p>9. Организация работы горячего цеха ресторана первого класса при вокзале на 45 посадочных мест.</p> <p>10. Организация работы рыбного цеха китайского ресторана высшего класс 50 посадочных мест.</p> <p>11. Организация работы холодного цеха ресторана первого класса при гостинице на 80 посадочных мест.</p> <p>12. Организация работы горячего цеха ресторана люкс «Виктория» на 55 посадочных мест.</p> <p>13. Организация работы холодного цеха ресторана первого класса «Золотая подкова» на 60 посадочных мест.</p> <p>14. Организация работы горячего цеха французского ресторана первого класса на 45 за посадочных мест.</p> <p>15. Организация работы холодного цеха итальянского ресторана высшего класс 65 посадочных мест.</p> <p>16. Организация работы кондитерского цеха кафе «Капучино» на 35 посадочных мест.</p> <p>17. Организация работы кондитерского цеха кафе «Кондитерское на 40 посадочных мест</p> <p>18. Организация работы кондитерской фабрики перерабатывающей 2000 кг сырья в сутки.</p> <p>19. Организация работы рыбного цеха комбината питания перерабатывающей 1000 кг сырья в сутки.</p> <p>20. Организация работы овощного цеха комбината питания перерабатывающей 3000 кг сырья в сутки.</p> <p>21. Организация работы мясного цеха комбината питания перерабатывающей 2500 кг сырья в сутки.</p> <p>22. Организация работы специализированной закусочной «Чайная» на 20 посадочных мест».</p> <p>23. Организация работы снэк - бара на 25 посадочных мест.</p> <p>24. Организация работы коктейль бара на 20 посадочных мест.</p> <p>25. Организация салат бара на 30 посадочных мест.</p>
---	---

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета теоретического обучения.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

-комплект учебно-методической документации: (схемы, таблицы);

-наглядные пособия;

Технические средства обучения:

-компьютер, мультимедийный проектор, экран, монитор, сканер, принтер, колонки;

- компьютерное обеспечение (презентации);

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник пособие для студ.учреждений сред. проф. образования/С.Б.Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В.Колесова.-2-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2015.-336с.
9. 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.
10. Кожевников Н.Н. Основы экономики: учеб. Пособие для студ.учреждений сред. проф. образования/ [Н.Н. Кожевников и др.]; под ред.Н.Н. Кожевникова.-9-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2014.-288с.
11. Лебедева Е.М. Основы бухгалтерского учета: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/Е.М.Лебедева.-2-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2016.-176с.
12. Основы калькуляции и учета: теоретические основы профессиональной деятельности: (Тест): учеб. пособие / И. Н. Усова, С.В. Соколова, Т. Н. Жегалина.- М: Академкнига/ Учебник,2006-158 с.
13. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
16. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.-СПб.:Профи, 2009.-296с.
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Кабушкин, Н.И. Основы менеджмента. - М. : Новое знание, 2004. – 336 с.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие. - М: Из-во «Форум»: ИНФА-М, 2008.-176 (Профессиональное образование).
4. Периодические издания: журналы «Ресторатор», «Шеф», «Общественное питание», «Гурман».
5. Сергеев, И.В. Экономика организации (предприятия). - М.: Финансы и статистика, 2008. – 576с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. Панина З. И. Организация и планирование деятельности предприятия сферы сервиса: Практикум / З. И. Панина, М. В. Виноградова. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2010. — 244 с.
7. Перетятко, Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно- практическое пособие.- Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2002.-232 с.

Интернет-ресурсы:

<http://www.opec.ru/>

<http://www.amtv.ru/>

<http://www.nlr.ru/>

4.3 Организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами.

Текущий контроль проводится в форме тестирования учебного материала, устного опроса, наблюдения за практической работой, защиты курсовой работы, защиты по производственной практике, квалификационного экзамена после изучения профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения».

Для успешного выполнения курсовой работы для обучающихся проводятся консультации согласно графику их проведения, (как групповые, так и индивидуальные).

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария, гигиена в пищевой промышленности
- Физиология питания
- Организация хранения и контроль запасов и сырья
- Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Метрология и стандартизация
- Правовые основы профессиональной деятельности
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Охрана труда
- Безопасность жизнедеятельность
- Профессиональные модули 01 - 05

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1 Участвовать в планировании основных показателей производства	<p>- правильное составление калькуляции на продукцию питания согласно сборника рецептур</p> <p>- правильность расчетов экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями</p> <p>-правильное и грамотное составление производственной программы и расчетов по ней в соответствии с нормами (сборник рецептур, СанПиН, ТЗ РФ)</p>	<p>-наблюдение за деятельностью на практическом занятии № 1-15</p> <p>-наблюдение за деятельностью на практическом занятии; защита курсовой работы</p> <p>защита курсовой работы</p>
ПК2 Планировать выполнение работ исполнителями	- правильный расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептур	-наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике № 1-15

	-четкость организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях в соответствии с санитарными нормами и правилами	защита курсовой работы;
ПК3 Организовывать работу трудового коллектива	-правильное определение численности работников на предприятии, согласно расчетных данных - правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в соответствии с трудовым законодательством РФ -четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ; -рациональное и оптимальное принятие управленческих решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией их деятельности в соответствии с производственным планом-заданием	-наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике № 16-18 -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике № 19 защиты курсовой работы -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике № 18-19 -наблюдение за деятельностью на производственной практике; решение ситуационных задач на практическом занятии, тестирование № 16-19
ПК4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	-правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами в соответствии со сборником рецептур (органолептическим методом) -правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на готовую продукцию в соответствии со сборником рецептур (проведение бракеража) - правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями	-наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике № 20-22 -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике № 20-22 Наблюдение за деятельностью на производственной практике; решение ситуационных задач на практическом занятии № 20-22
ПК5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	-правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ -четкость в оформлении документации по учету товарных операций в общественном питании в соответствии	-наблюдение за выполнением практической работы- № 23-30 Защита практической работы; отчет по практике Квалификационный экзамен Защита курсовой работы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять 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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к своей специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на практических работах, во время производственной практики).
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения; -самооценка эффективности и качества выполнения работ	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; нахождение и использование различных источников информации, включая электронные для выполнения профессиональных задач; работа на передовых предприятиях	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- освоение компьютерных программ, связанных с общественным питанием; умение грамотно пользоваться Интернет-ресурсами	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с преподавателями, кураторами, обучающимися в ходе обучения	Наблюдение на практических работах Тестовый контроль
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.)
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области организации работы структурного подразделения	Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности, качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть применены при прохождении военной службы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР. КОНДИТЕР)**

2013 год

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседание ПЦК
Протокол № 1 от 30 августа 2013 года
Председатель _____ Исмагилова А.Н..

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
_____ Е.О. Коптева
30 августа 2013 года

Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар. Кондитер) разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»;

Преподаватель

Преподаватели – Лепихова Е.Б., Калинина О.А.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии (Повар. Кондитер)

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Готовить простые супы и соусы.
4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;

- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога,
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Рекомендуемое количество часов на основании рабочей программы профессионального модуля (ПМ 07):

всего – 927 часов, из них:

МДК 07.01. максимальной учебной нагрузки обучающегося –568 часа, из них:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 224 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 92 часов;
 учебной практики - 180 часа; и производственной практики – 72 часа.
 МДК 07.02. максимальной учебной нагрузки обучающегося – 359 часа, из них:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 126 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 53 часов;
 учебной практики - 36 часов; и производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональной деятельностью (ВПД) Выполнение работ по профессии «Повар. Кондитер» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями;

код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3	Готовить основные супы и соусы.
ПК 4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ПК 8	Готовить и оформлять простые хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.
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 решение 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-коммуникативные 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)

3.1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих профессиям (Повар. Кондитер)

Код профессио-наль-ных компе-тенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрено расщедоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы, практические 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	
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии (Повар. Кондитер)										
	МДК.07.01. Технология приготовления простой кулинарной продукции	568								
ПК 1.	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	60	28	16	-	8	-	24	-	
ПК 2.	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	76	34	24	-	12	-	30	-	
ПК 3.	Раздел 3. Приготовление супов и соусов.	54	26	16	-	10	-	18	-	

ПК 4.	Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.	80	34	18	-	22	-	24	-
ПК 5.	Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	136	52	24	-	24	-	60	-
ПК 6.	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	44	24	12	-	8	-	12	-
ПК 7.	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков.	46	26	14	-	8	-	12	-
	<i>Производственная практика</i>	72							
	<i>Всего</i>	568	224	124		92		180	72
	МДК. 07.02. Технология приготовления простых мучных кондитерских изделий	179							
ПК1	Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий..	90	52	26	-	20		18	
ПК2	Раздел 2. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	34	20	8	-	8		6	
ПК3	Раздел 3. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	36	20	2	-	10		6	
ПК4	Раздел 4. Приготовление и оформление отечественных классических фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	55	34	14	-	15		6	
	<i>Производственная практика</i>	144							

	Всего:	359	126	50	-	53	-	36	144
--	---------------	------------	------------	-----------	----------	-----------	----------	-----------	------------

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих профессиям (Повар. Кондитер)

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
МДК.07.01. Технология приготовления простой кулинарной продукции		568	
Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.		28	
Тема 1.1. Обработка овощей и грибов.	Содержание	4	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. 2. Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей. Приготовление полуфабрикатов. 3. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. 		
Тема 1.2. Приготовление блюд из овощей и грибов.	Содержание	8	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей. 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей. 3. Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. 4. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации. 		
	Лабораторные работы	12	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Первичная обработка и нарезка овощей. Приготовление блюд из отварных, жареных овощей. 2. Приготовление запеченных, тушеных блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества блюд. 		
	Практические занятия	4	

	1. Определение массы отходов при механической обработке овощей, в зависимости от сезона. 2. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов.		
Самостоятельная работа Составление таблиц		8	
Тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них» Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации»			
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества овощей, грибов, полуфабрикатов и блюд из них. Производить обработку, нарезку, приготовление и оформление блюд из овощей и грибов. Отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов, температура подачи, требования к качеству.		24	
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога		34	
Тема 2.1. Обработка сырья различных видов круп, бобовых, яиц, творога	Содержание	2	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога.		
	2. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи. 3. Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное использование.		
Тема 2.2.	Содержание	4	

Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	1. Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Отпуск, требования к качеству.		
	2. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.		
	3. Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из яиц и творога. Отпуск, требования к качеству.		
	Практические занятия	4	
Тема 2.3. Приготовление блюд из теста.	3. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых.		
	4. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из яиц, творога.		
	Содержание	4	
	1. Значение изделий из теста в питании. Подготовка сырья 2. Технология приготовления дрожжевого теста (опарным, безопарным способом) 3. Приготовление изделий с фаршем из дрожжевого теста 4. Приготовление блинов и оладий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации 5. Приготовление бездрожжевого теста, изделий с фаршем		
	Лабораторные работы	18	
	3. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Органолептическая оценка качества блюд.		
	4. Приготовление блюд и гарниров из яиц и творога. Органолептическая оценка качества блюд.		
	5. Приготовление блинов, оладий, блинчиков. Органолептическая оценка качества блюд.		
	Практические занятия	2	
	5. Составление технологических карт.		
Самостоятельная работа Составление таблиц;		12	

Составление алгоритма приготовления блюд; Работа с литературой; Составление технологических карт.			
Тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога» Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога». Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров. Составление технологических карт.			
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.		30	
Раздел 3. Приготовление супов и соусов.		26	
Тема 3.1. Приготовление супов.	Содержание 1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного 3. использования Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок. 4. Температурный режим и правила приготовления молочных, холодных и сладких супов 5. Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража.	6	
Практические занятия		2	
	6. Составление технологических карт.		

Тема 3.2. Приготовление соусов	Содержание	4		
	1. Классификация, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Температурный режим и правила приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления основного белого соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент и особенности приготовления производных от красного и белого соусов.			
	2. Температурный режим и правила приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов различных консистенций, яично-масляных соусов, соусов на уксусе.			
	3. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража.			
	Лабораторные работы	12		
	6. Приготовление заправочных супов. Органолептическая оценка качества готовых блюд. 7. Приготовление основных красного и белого соусов и их производных.			
	Практические занятия	2		
	7. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов.			
Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд; Разработка технологических карт для лабораторных работ; Составление таблиц		10		
Тематика самостоятельной работы Составление алгоритма по приготовлению и отпуску супов. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству супов и сроки реализации».				
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления супов и соусов, их безопасное использование.		18		

<p>Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи супов и соусов. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>			
<p>Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы</p>		34	
<p>Тема 4.1. Обработка рыбы</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования 2. Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания, жарки основным способом. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы. 3. Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. 4. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. 	6	
	<p>Практические занятия</p>	4	
	<ol style="list-style-type: none"> 8. Решение ситуационных задач. 9. Расчет необходимого сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы. 		
<p>Тема 4.2. Приготовление блюд из рыбы.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация готовых блюд из рыбы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. 2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жареной, запеченной и тушеной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске. 	10	

	3.	Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.		
Лабораторные работы			12	
	8.	Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы. Органолептическая оценка качества блюд.		
	9.	Приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы, рыбной котлетной массы. Органолептическая оценка качества блюд.		
Практические занятия			2	
	10.	Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд.		
Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд ; Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц			22	
Тематика самостоятельной работы Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из рыбы. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, сроки реализации».				
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья; обработка рыбного сырья; подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из рыбы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.			24	
Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы			52	
Тема 5.1. Обработка мяса и домашней птицы.			16	
	1.	Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.		

	<ul style="list-style-type: none"> 2. Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов. 3. Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых. 4. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации. 		
	Практические занятия	2	
	11. Определение мысы выхода частей и отходов при разделке сырья.		
Тема 5.2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание	12	
	<ul style="list-style-type: none"> 1. Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования. 2. Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и птицы. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса. 3. Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы. 4. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы. 		
	Лабораторные работы	18	
	<ul style="list-style-type: none"> 10. Приготовление блюд из отварного и жареного мяса. Оценка качества готовых блюд. 11. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Органолептическая оценка качества готовых блюд. 12. Приготовление блюд из отварной, жареной, тушеной, запеченной птицы. Оценка качества блюд. 		
	Практические занятия	4	
	<ul style="list-style-type: none"> 12. Составление технологических карт. 13. Решение ситуационных задач. 		

Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц		24	
Тематика самостоятельной работы Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из мяса и домашней птицы. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы, сроки реализации».			
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса и птицы, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы; обработка и подготовка сырья; приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из мяса и птицы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.		60	
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		24	
Тема 6.1. Подготовка гастрономических продуктов.	Содержание 1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. 3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.	6	
	Практические занятия 14. Решение ситуационных задач.	2	
Тема 6.2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	Содержание 1. Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования. 2. Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов,	6	

	салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. 3. Технология приготовления салатных заправок. 4. 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. 5. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок.		
	Лабораторные работы	6	
13.	Приготовление бутербродов, салатов, винегретов, холодных рыбных и мясных блюд.		
	Практические занятия	4	
15.	Составление технологических карт.		
16.	Расчет сырья, определение количества порций.		
Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд. Работа с литературой и сборником рецептур. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц		8	
Тематика самостоятельной работы Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд и закусок. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации».			
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов; их подготовка Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок. Составление композиций. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.		12	

Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.			
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков		26	
Тема 7.1. Приготовление сладких блюд.	Содержание	8	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд. 2. 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. 3. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Приготовление горячих сладких блюд. 4. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации. 5. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. 		
	Практические занятия	2	
	17. Решение ситуационных задач.		
Тема 7.2. Приготовление напитков	Содержание	4	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад). 2. Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления. 3. Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска. 4. Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков. 5. Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков их хранения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков. 		

Лабораторные работы		6	
14.	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, напитков.		
Практические занятия		6	
18.	Расчет сырья, определение количества порций.		
19.	Составление технологических карт.		
20.	Составление технологических карт.		
Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц		8	
Тематика самостоятельной работы 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».			
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи сладких блюд и напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.		12	
Производственная практика Виды работ по профессии «Повар»: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления, порционирования и оформления блюд и кулинарных изделий, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд и кулинарных изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.		72	

МДК. 08.01. Технология приготовления хлебобулочных изделий, мучных и кондитерских изделий.		359	
Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		52	
Тема 1.1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	Содержание	4	
	1 Виды технологического оборудования, правила их безопасного использования. 2 Виды производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
Тема 1.2 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Содержание	20	
	1 Ассортимент, классификация, пищевая ценность и химический состав сырья простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий. 2 Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с «отсдобкой», с ускоренным и замедленным процессом брожения. 3 Производство простых булочных и сдобных изделий, хлеба и батончиков, правила хранения и требования к качеству. 4 Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Основные технологические операции и способы слоения теста.		
Тема 1.3 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	Содержание	10	
	1 Технология приготовления сдобного пресного, бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из них.		
	Лабораторные работы	24	

	<p>1. Приготовление простых и основных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Органолептическая оценка качества сырья и готовых хлебобулочных изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.</p> <p>Приготовление бисквитного и воздушного теста и изделий из них.</p> <p>2. Органолептическая оценка качества сырья и готовых кондитерских изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.</p> <p>Приготовление пресного, песочного заварного теста и изделий из них.</p> <p>3. Органолептическая оценка качества сырья и готовых кондитерских изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.</p> <p>Приготовление слоеного (дрожжевого и пресного) теста и изделий из них.</p> <p>4. Органолептическая оценка качества сырья и готовых мучных и кондитерских изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.</p>		
	Практическое занятие	2	
	1. Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого и бездрожжевого теста.		
Самостоятельная внеаудиторная работа - Составление алгоритма по приготовлению изделий. - Разработка технологических карт для лабораторных работ. - Составление таблиц брака - Составление презентаций		20	
Тематика самостоятельной работы - Составление алгоритма по приготовлению и оформлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. - Разработка технологических карт для лабораторных работ. - Составление таблиц «Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий, сроки реализации». - Составление презентаций: «Приготовление бисквитного, песочного, заварного теста»			

<p>Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>	18		
<p>Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий</p>		20	
<p>Тема 2.1 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек</p>	<p>Содержание</p>	12	
	<p>1. Виды, классификация, ассортимент и основные показатели печенья и пряничных изделий. 2. Приготовление печенья (сахарного, затяжного, сдобного, овсяного), галет и крекеров. Способы формования и варианты отделки. 3. Приготовление пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек.</p>		
	<p>Лабораторные работы</p>	6	
	<p>5. Приготовление теста для печенья сахарного и затяжного. Приготовление пряничного теста и изделий из него. Органолептическая оценка качества сырья и готовых кондитерских изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.</p>		
	<p>Практическое занятие</p>	2	
	<p>2. Расчет однофазных рецептур.</p>		
<p>Самостоятельная внеаудиторная работа - Составление алгоритма по приготовлению изделий. - Разработка технологических карт для лабораторных работ. - Составление таблиц брака</p>	8		

- Составление презентаций			
Тематика самостоятельной работы - Составление алгоритма по приготовлению и оформлению печенья, пряников коврижек. - Разработка технологических карт для лабораторных работ. - Составление сравнительных таблиц «Ассортимент сахарного, затяжного, сдобного, овсяного печенья, галет и крекеров». - Составление презентаций: «Приготовление галет и крекеров»			
Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления сахарного, затяжного, сдобного, овсяного печенья, галет и крекеров, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.		6	
Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек		20	
Тема 3.1 Приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов	Содержание	8	
	1. Виды, классификация и ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества. 2. Приготовление сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки.		
Тема 3.2 Приготовление и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание	10	
	1. Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовый и заварной, шоколадной; кандира, марципана, шоколада, карамели и украшений из них.		
	Практическое занятие	2	
3. Расчет расхода сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.			
Самостоятельная внеаудиторная работа - Составление алгоритма по приготовлению отделочных полуфабрикатов. - Составление таблиц брака - Составление презентаций		10	

Тематика самостоятельной работы			
<ul style="list-style-type: none"> - Составление алгоритма по приготовлению помады, мастики, крема белкового, масляного. - Составление таблиц требования к качеству отделочных полуфабрикат. - Составление презентаций: «Приготовление карамели, мастики, глазури» 			
Учебная практика		6	
Виды работ:			
<p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>			
Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.		34	
Тема 4.1 Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных пирожных.	Содержание		10
	1.	Классификация и ассортимент тортов и пирожных.	
	2.	Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.	
	3.	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных.	
Тема 4.2 Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов.	Содержание		10
	1	Приготовление и оформление бисквитных, песочных, слоеных, воздушных, воздушно-ореховых тортов с различными кремами.	
	2	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов.	
	Лабораторная работа		12
	6.	Приготовление пирожных с белковыми и сливочными кремами и украшение их поверхности. Органолептическая оценка качества сырья и готовых изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления,	

	7. Приготовление тортов с белковыми и сливочными кремами и украшение их поверхности. Органолептическая оценка качества сырья и готовых изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, соблюдение правил и сроков хранения.		
	Практическое занятие	2	
	4. Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу при приготовлении тортов и пирожных.		
Самостоятельная работа			
- Составление алгоритма по приготовлению изделий. - Разработка технологических карт для лабораторных работ. - Составление таблиц брака			
Тематика самостоятельной работы			
- Составление алгоритма по приготовлению и оформлению тортов и пирожных. - Разработка технологических карт для лабораторных работ. - Составление таблиц «Требования к качеству тортов и пирожных, сроки реализации». - Составление презентаций: « Приготовление бисквитных , песочных, воздушных тортов»			
Учебная практика			
Виды работ: Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления тортов и пирожных, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления мучных кондитерских изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.			
Итого		927	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля происходит в учебных кабинетах: «Технология приготовления пищи», «Технология кондитерского производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории, в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления пищи»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кондитерского производства»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной и кондитерской лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, пароконвектомат, миксеры, взбивальные машины, печь-гриль, документ-камера, холодильное оборудование, весы электронные, весы электронные настольные, овощерезка, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, слайсер; комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Технические средства обучения:

видеопроектор, интерактивная доска, автоматизированное рабочее место преподавателя.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха:

- производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, расстоечный шкаф, тестоделительная машина, тестоформовочная машина, тестораскаточная машина, пароконвектомат, весы настольные электронные, холодильное оборудование, ванна для обработки яиц, фритюр, мясорубка, производственный инвентарь, посуда.

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 352 с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для СПО. – 13-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для НПО 10-е изд., испр. - М.: издательский центр «Академия», 2011г.–320 с. 9.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. -240с.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авт-сост А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко. – К ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада» , 2017с.

6. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Профи, 2009. – 296с.

7. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для СПО. – 2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2008г. – 448с.

Дополнительные источники:

1. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. Учеб пособие для СПО, 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 240с.

2. Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2014г. – 272с.

3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для СПО. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г. – 336с.

4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 176с.

5. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г. – 400с.

6. Мартинчик А.Н. Физиология питания:учебник для СПО. – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия». 2015г. – 240с.

7. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для НПО. 2-е изд., стереотип. – М. : ИРПО; Изд. центр «Академия», 1999. – 272с.

8. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г. – 176с.

9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2001. – 352с.

10. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: учеб пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288с.

11. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для СПО. 11-е изд., стре. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г. – 512с.

12. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для СПО. 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г. – 192с.

13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации //

<http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>

Журналы:

«Гастроном»;

«Школа гастронома»;

«Коллекция рецептов»;

«CHEF ART»

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

2.Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами по 1 часу 30 минут и переменами по 10 минут между парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос. Промежуточная аттестация проводится в форме **экзамена и квалификационного экзамена**.

Теоретическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, преподавателем осуществляется также консультационная помощь, проводимая после занятий в соответствии с расписанием консультаций. Учебная практика проводится в условиях образовательного учреждения в лаборатории и в учебно-кулинарном цехе. Обучение производится (в условиях лаборатории) с подгруппой не более 15 человек с делением на бригады по 2-3 человека. Преподаватель СПД производит показ технологических приемов и операций и оценивает качество выполненных работ. Обучение в УПЦ проводится со всей группой в условиях приближенных к реальному производству, обучающиеся выпускают кулинарную продукцию собственного производства под руководством мастера. Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период на предприятиях общественного питания.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья;

Модуль «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, рабочих должностям служащих по профессии (Повар. Кондитер) рекомендуется проходить первым, т.к. он дает базовые знания и умения, которые в дальнейшем потребуются для получения более сложной специальности «Технология продукции общественного питания»

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, имеющие среднее или высшее образование по профилю специальности.

Требования к мастерам производственного обучения: образование не ниже среднего (полного) общего, наличие начального, среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины. К практическому обучению допускаются мастера имеющие допуск по результатам проф. осмотра (медицинскую книжку установленного образца о состоянии здоровья).

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	-правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с	Наблюдение на лабораторных работах № 1,2 (МДК 07.01) Практические работы № 1,2 (МДК 07.01) Защита отчета по

	<p>правилами техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них 	<p>лабораторным работам № 1,2 (МДК 07.01)</p> <p>Тестирование</p>
<p>Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>Наблюдение на лабораторных работах № 3,4,5 (МДК 07.01)</p> <p>Защита отчета по лабораторным работам № 3,4,5 (МДК 07.01)</p> <p>Практические работы № 3,4,5 (МДК 07.01)</p>
<p>Готовить основные супы и соусы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Наблюдение на лабораторных работах № 6,7 (МДК 07.01)</p> <p>Защита отчета по лабораторным работам № 6,7 (МДК 07.01)</p> <p>Практические работы № 6,7,8 (МДК 07.01)</p> <p>Тестирование</p>
<p>Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов; - 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 	<p>Наблюдение на лабораторных работах № 8,9 (МДК 07.01)</p> <p>Защита отчета по лабораторным работам № 8,9 (МДК 07.01)</p> <p>Практические работы № 9,10,11 (МДК 07.01)</p> <p>Тестирование</p>
<p>Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов; - 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 	<p>Наблюдение на лабораторных работах № 10,11,12 (МДК 07.01)</p> <p>Практические работы № 12,13,14 (МДК 07.01)</p> <p>Защита отчета по лабораторным работам № 10,11,12 (МДК 07.01)</p> <p>Тестирование</p>
<p>Готовить и оформлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую 	<p>Наблюдение на</p>

холодные блюда и закуски.	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	лабораторной работе № 13 (МДК 07.01) Практические работы № 15,16,17 (МДК 07.01) Защита отчета по лабораторной работе № 13 (МДК 07.01) Устный опрос
Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	- 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	Наблюдение на лабораторной работе №14 (МДК 07.01) Практические работы 18,19,20 (МДК 07.01) Защита отчета по лабораторной работе №14 (МДК 07.01) Устный опрос
Итоговая аттестация в виде экзамена и квалификационного экзамена		
Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Верный выбор сырья, посуды, производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ). Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления хлеба и простых хлебобулочных изделий. Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых хлебобулочных изделий и хлеба. Выпуск готовой продукции соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству. Соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм в работе. Соблюдение правил проведения бракеража. Использование различных технологий приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Беседа. Наблюдение на лабораторной работе № 1 (МДК 07.02) Практические работы № 1,4(МДК 07.02) Защита отчета по лабораторной работе № 1(МДК 07.02)
Готовить и оформлять основные мучные	Грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной	Наблюдение на лабораторной работе №

кондитерские изделия.	<p>организации труда (НОТ). Знание правил хранения и требований к качеству основных и дополнительных компонентов для производства данной продукции. Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления основных мучных кондитерских изделий. Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству. Знание техники и использование в работе вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий. Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт)</p>	<p>2,3,4 (МДК 07.02) Защита отчета по лабораторной работе № 2,3,4 (МДК 07.07)</p>
<p>Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<p>Знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готового печенья, пряников, коврижек. Использования в работе правил выбора основных и дополнительных ингредиентов при производстве печенья, пряников, коврижек. Последовательное ведение технологического процесса приготовления печенья, пряников, коврижек в соответствии с технологической картой. Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству. Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения. Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт)</p>	<p>Беседа. Тестирование. Наблюдение на лабораторной работе № 5 (МДК 07.02) Практическая работа № 2,4 (МДК 07.02) Защита отчета по лабораторной работе № 5 (МДК 07.02) Органолептический метод. Самоконтроль.</p>
<p>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<p>Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Знание органолептического способа</p>	<p>Наблюдение. Лабораторная работа № 6,7(МДК07.02) Практическая работа №3(МДК07.02)</p>

	<p>определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе.</p> <p>Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения.</p> <p>Умение выбрать и безопасно использовать в работе необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь при изготовлении отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Знание нового сырья и способов его использования в работе для украшения кондитерской продукции.</p>	<p>Органолептический метод.</p> <p>Тестирование.</p>
<p>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</p>	<p>Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с технологической картой.</p> <p>Знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными компонентами для создания гармоничных вкусовых сочетаний.</p> <p>Знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе.</p> <p>Знание техники и умение оформлять сложные мучные кондитерские изделия различными видами отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, умение безопасно его использовать</p>	<p>Лабораторная работа № 6,7 (МДК07.02)</p> <p>Опрос. Тестирование</p>
<p>Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p>Знание правил и особенностей приготовления разных типов низкокалорийных кондитерских изделий.</p> <p>Знание актуальных направлений и использование их в работе при приготовлении оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p>Знание правил хранения и требования к</p>	<p>Наблюдение.</p> <p>Опрос. Тестирование</p>

	качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	
--	---	--

Итоговая аттестация в виде экзамена и квалификационного экзамена

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, кулинарных фестивалях, тематических днях, выставок.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.
Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - верная оценка эффективности и качества выполнения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах (МДК 07.01), во время учебной и производственной практик);
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- быстрое решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - правильное использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.
Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- качественное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	Наблюдение на практических занятиях (МДК 07.01) по дисциплине «Информационные технологии»
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение на практических и лабораторных работах (МДК 07.01)

потребителями.		
Брать на себя ответственность за работу членом команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- адекватный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- качественная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.)
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- адекватный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд	Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть использованы при прохождении воинской службы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Высокая качественная успеваемость по дисциплине. Отсутствие пропусков без уважительной причины. Активное участие в мероприятиях профессиональной направленности.	Беседа. Наблюдение за поведением, практической деятельностью, успеваемостью и посещаемостью обучающегося. Тестирование с целью выявления уровня развития профессионального интереса.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Четко и правильно организованное рабочее место в соответствии с правилами научной организацией труда. Знание рациональных способов организации производственных работ. Своевременное начало и окончание производственных работ. Наличие плана (алгоритма) работы, хорошее знание теоретического материала. Осознание цели и задач предстоящей деятельности.	Формы: Организация тематических дней, участие в фестивалях кулинарного мастерства, анализ деятельности. Методы: Наблюдение, тестирование. Проведение контроля за организацией

		рабочего места, наблюдение за деятельностью. Тестирование.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ результатов деятельности, самоанализ: составление отчета о проделанной работе, умение делать выводы. Отслеживание результатов деятельности по отдельным операциям. Коррекция своей деятельности по основным этапам работы. Сформированное технологическое мышление. Ведение портфолио. Умение организовать работу.	Использование формы самоуправления. Методы: Наблюдение за деятельностью.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение навыками самостоятельной работы с литературой: поиск, отбор, использование. Посещение библиотек, читальных залов, умение пользоваться электронными ресурсами. Использование дополнительной информации при обучении и самообразовании.	Методы: Изучение и анализ литературы, сравнение. Формы: Конференции, организация экскурсий.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ и использование инноваций в области технологий, оформления, использования нового сырья и полуфабрикатов в кондитерском производстве.	Формы: Конкурсы авторских изделий, разработка и проведение тематических дней по профилю модуля, других внеклассных мероприятий профессиональной направленности. Методы: Поиск, отбор и анализ литературы, подготовка докладов, сообщений, презентаций.
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Вежливое, корректное, тактичное поведение с товарищами, инженерно-педагогическим составом, развитая коммуникация, толерантность. Отсутствие конфликтов с окружающими, доброжелательное отношение при общении.	Формы: Участие в командных мероприятиях: соревнованиях, стартах, эстафетах, конференциях и д.п.
Готовить к работе	Чистое производственное помещение,	Формы:

<p>производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>соответствующее всем санитарным нормам. Знание правил санитарии и личной гигиены.</p>	<p>Наблюдение. Тестирование «Санитарная обработка кондитерского цеха, оборудования и инвентаря» Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния.</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Постановка на воинский учет. Моральная и физическая готовность к выполнению воинского долга. Профессиональная компетентность.</p>	<p>Формы: Наблюдение, анализ, беседа. Проведение военно-патриотических мероприятий</p>