

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания(базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ДПК 01.1 Организовывать подготовку нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации общественного питания при наличии среднего (полного) общего или начального профессионального образования.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Изучение данного профессионального модуля предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ДПК 01.1 Организовывать подготовку нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из 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, 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;

должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов 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 при 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 тушек 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.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 210 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 138 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 92 часа,
- в том числе лабораторно-практических занятий – 40 часов (14 часов лабораторные работы, 26 часов практические занятия);
- самостоятельной работы обучающегося – 46 часов;
- производственной практики – 72 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1 Тематический план профессионального модуля

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)
			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 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ДПК 01.1	Раздел 1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	138	92	40	-	46	-	-	72
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ДПК 01.1	Производственная практика	-						-	72
	Всего:	210	92	40	-	46	-	-	72

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Код формирования компетенций
1	2	3	4	5
Раздел ПМ 1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Максимальная нагрузка по МДК.01.01	138		
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Обязательная учебная нагрузка	92		
Тема 1. Введение. Термины и определения в общественном питании	Обязательная учебная нагрузка	2		
	Содержание Цели учебной дисциплины. Основные термины и понятия в общественном питании.	2	2	ПК 1.1-1.3 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 2. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Обязательная учебная нагрузка	14		
	Содержание			
	Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	10		
	Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		2	
	Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.			
	В том числе практические занятия обязательной учебной нагрузки	4		
Практическое занятие № 1. Работа с нормативно-технической документацией на предприятиях общественного питания.	4			
Тема 3. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Обязательная учебная нагрузка	10		
	Содержание			
	Организация работы мясного и рыбного цехов.	10		
	Организация работы мясо-рыбного и птицебельевого цехов.			
	Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации.			
Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.				ПК 1.1-1.3 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9

	Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			
Тема 4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Обязательная учебная нагрузка	76		
	Содержание	40	2	ПК 1.2 ДПК 01.1 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Характеристика мясного сырья: говядины, телятины, баранины, свинины. Классификация.			
	Схема механической обработки мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин.			
	Разделка свинины, баранины.			
	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству			
	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из баранины, свинины. Требования к качеству.			
	Особенности подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Требования к качеству.			
	Обработка субпродуктов и костей.			
	Характеристика птицы, дичи, кролика. Классификация. Разделка.			
	Заправка тушек птицы и дичи: значение, подготовка сырья, способы заправки.			
	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Требования к качеству.			
	Обработка субпродуктов птицы, дичи. Особенности обработки утиной и гусиной печени.			
	Характеристика и классификация рыбы. Обработка рыбы с хряще-костным скелетом. Способы разделки рыбы.			
	Подготовка рыбы к фаршированию. Способы фарширования рыбы. Виды начинок.			
	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Требования к качеству.			
	Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым и хряще-костным скелетом.			
	Характеристика, обработка и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.			
	В том числе практические занятия обязательной учебной нагрузки	22		
	Практическое занятие № 2. Расчет выхода мясных полуфабрикатов. Подбор необходимого оборудования и инвентаря.			
Практическое занятие № 3. Расчет количества сырья для приготовления мясных блюд. Требования к качеству блюд.				
Практическое занятие № 4. Расчет выхода полуфабрикатов из птицы. Подбор необходимого оборудования и инвентаря				
Практическое занятие № 5. Расчет количества сырья для приготовления блюд из мяса птицы, дичи, кролика. Требования к качеству блюд.				
Практическое занятие № 6. Расчет выхода полуфабрикатов из рыбы. Подбор необходимого оборудования и инвентаря.				

	<p>Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач по и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>В том числе лабораторные работы обязательной учебной нагрузки</p> <p>Лабораторная работа № 1. Составление схем технологического процесса приготовления мясных полуфабрикатов и готовых блюд из них: зразы отбивные, ростбиф, мясо шпигованное, котлеты натуральные. Контроль качества приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Лабораторная работа № 2. Составление схем технологического процесса приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из птицы, дичи, кролика: котлеты по-киевски, шницель, котлеты из филе птицы или дичи фаршированное. Контроль качества приготовленных полуфабрикатов</p> <p>Лабораторная работа №3. Составление схем технологического процесса приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы: рыба фаршированная, рыбы жаренная, рыба припущенная. Контроль качества приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Лабораторная работа №4. Составление схем технологического процесса приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из морепродуктов. Контроль качества приготовленных полуфабрикатов.</p>	14		
Обязательная нагрузка	46	2	ОК 1	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Составление схемы технологического процесса приготовления кулинарной продукции; – Анализ ассортимента блюд предприятия, согласно ГОСТ 30389-2013; – Составление проекта заявки сырья на производство; – Составление схем организации рабочих мест рыбного и мясорыбного цехов; – Выполнение тестов по темам; – Составление конспект-шпаргалки «Методы кулинарной обработки продуктов»; – Составление таблиц по темам: «Пищевая ценность говядины, баранины, свинины, козлятины», «пищевая ценность субпродуктов»; – Подготовка компьютерных презентаций «Разделка говядины», «Заправка тушек птицы и дичи», «Ассортимент начинок для фарширования рыбы»; – Составление ассортимента блюд из телятины и козлятины на основе изученного меню ПОП г. Красноярск; – Конспектирование материала «Полуфабрикаты из рубленого мяса», «Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы» – Реферат «Характеристика мяса дикого животного. Приготовление полуфабрикатов» (на выбор студента); – Составление технологических карт к лабораторным работам; – Составление кроссвордов по темам «Птица, дичь, кролик», «Виды рыб»; – Составление таблицы потерь при механической кулинарной обработке рыбы осетровых пород»; – Подготовка сообщения «Использование рыбных деликатесов в производстве полуфабрикатов». 			ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	
Обязательная нагрузка	72	2	ПК 1.1-1.4	

<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Первичная кулинарная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Контроль качества приготовленных полуфабрикатов; – Первичная кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Контроль качества приготовленных полуфабрикатов; – Первичная кулинарная обработка птицы, дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Контроль качества приготовленных полуфабрикатов; – Первичная кулинарная обработка нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Контроль качества приготовленных полуфабрикатов. 			ДПК 01.1 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Всего:	210		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебных кабинетах технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов: рабочее место преподавателя; рабочее место студента; учебная доска.

Технические средства обучения: компьютер; проектор; экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории учебный кулинарный цех: столы для приготовления полуфабрикатов, холодильные шкафы, универсальный привод, кухонный инвентарь, настольные весы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику. Практика проходит в лабораториях учебного заведения и на предприятиях общественного питания города Красноярска.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. 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», 2017. – 192 с.

Дополнительные источники:

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т., и др. — Москва : Русайнс, 2017.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места:учебник/Г.Г. Лутошкина. – М.: Академия, 2017.
3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб.пособие для сред. проф. образования – М.: «Академия», 2018.
4. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие. М.: «Дашков и К», 2017.
5. Ковалев Н. И., Куткина М. Н, Кравцова В. А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений –М.; Издательский Дом «Деловая литература», 2018.
6. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2018.

Интернет-ресурсы:

1. URL: <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты! :: Смаков.р
2. URL: <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты
3. URL: <http://www.restoranoff.ru/equipment/new/> Ресторанный рынок

4.3. Общие требования к организации образовательной деятельности

Организация профессионального модуля регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Устанавливаются следующие виды учебных занятий: практическое занятие, лабораторная работа, лекция, семинар. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательной деятельности по данному профессиональному модулю предусматривает применение активных и интерактивных форм проведения занятий, таких, как: деловые игры, моделирование и разбор конкретных ситуаций, круглые столы, брейн-ринги и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой.

Количество часов, отведенных на оказание консультативной помощи при освоении профессионального модуля, определяется учебным заведением самостоятельно.

При изучении профессионального модуля обязательно прохождение производственной практики в количестве 72 часов. Практика реализуется концентрированно в учебных лабораториях и на предприятиях. Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета.

Изучение программы профессионального модуля завершается экзаменом (квалификационным).

Освоению данного модуля предшествует изучение обще профессиональных дисциплин: ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» и ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля, специальности «Технология продукции общественного питания»;
имеющих опыт деятельности в организациях общественного питания.

Квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля, специальности «Технология продукции общественного питания»;
опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы
прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Правильность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации рабочего места в соответствии с СанПиН; - подбора оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов и обработки мяса; - приготовления полуфабрикатов из мяса; - расчёта расхода сырья и составления технологической карты при приготовлении полуфабрикатов. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении практических работ. <p>Мониторинг формирования ПК по дневнику практики и аттестационному листу.</p> <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> Экспертная оценка отчета по производственной практике, результатов выполнения заданий для зачета по ПП. Наблюдение за процедурой выполнения входного и производственного контроля при выполнении работ.
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>правильность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации рабочего места в соответствии с СанПиН; - подбора оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов и обработки рыбы; - приготовления полуфабрикатов из рыбы; - расчёта расхода сырья и составления технологической карты при приготовлении полуфабрикатов. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении практических работ. <p>Мониторинг формирования ПК по дневнику практики и аттестационному листу.</p> <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> Экспертная оценка отчета по производственной практике, результатов выполнения заданий для зачета по ПП. Наблюдение за процедурой выполнения входного и производственного контроля при выполнении работ.
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>правильность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации рабочего места в соответствии с СанПиН; - подбора оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов и обработки домашней птицы; - приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - расчёта расхода сырья и составления технологической карты при приготовлении полуфабрикатов. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении практических работ. <p>Мониторинг формирования ПК по дневнику практики и аттестационному листу.</p> <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> Экспертная оценка отчета по производственной практике, результатов выполнения заданий для зачета по ПП. Наблюдение за процедурой выполнения входного и производственного контроля при выполнении работ.
ДПК 01.1 Организовывать подготовку нерыбного водного сырья для приготовления сложной кулинарной продукции	<p>правильность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации рабочего места в соответствии с СанПиН; - подбора оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов и обработки нерыбного водного сырья; - приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении практических работ. <p>Мониторинг формирования ПК по дневнику практики и аттестационному листу.</p> <p>Промежуточный контроль:</p>

	- расчёта расхода сырья и составления технологической карты при приготовлении полуфабрикатов.	Экспертная оценка отчета по производственной практике, результатов выполнения заданий для зачета по ПП. Наблюдение за процедурой выполнения входного и производственного контроля при выполнении работ.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Посещение учебных заведений, дополнительных консультаций по предметам	Мониторинг посещаемости
	Участие в конкурсах, олимпиадах, профориентационных мероприятиях	Наблюдение и оценка деятельности Оценка достижений
	Участие в социально-проектной деятельности, органах самоуправления	Оценка докладов, рефератов, бизнес-проектов
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Эффективный выбор методов и способов решения профессиональных задач	Оценка результатов учебной деятельности
	Своевременное выполнение заданий, оценка их качества	Оценка результатов учебной деятельности
	Самоконтроль и самоанализ выполнения профессиональных задач	Наблюдение за выполнением профессиональных задач
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Обоснованность выбора методов и способов решения стандартных и нестандартных задач в соответствии с заданными критериями	Оценка выбора методов и способов решения задач в зависимости от ситуации
	Оценивание последствий принятых решений и коррекции результатов собственной деятельности	Наблюдение и оценка принимаемых решений в стандартных и нестандартных ситуациях
	Ответственность за результат выполненной работы	Оценка качества принимаемых решений
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	Использование различных источников, включая ресурсы сети Интернет. Осуществление эффективного поиска информации и рациональное использование времени	Оценка качества использованных источников. Оценка содержания выполненной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении практических заданий
	Рациональность использования средств ИКТ при решении профессиональных задач	Оценка эффективности использования средств ИКТ
	Оформление результатов и их демонстрация с применением ИКТ	Оценка результатов выполненных работ (доклады, рефераты, курсовые работы, портфолио и т.д.)
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие и сотрудничество с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководством, потребителями в ходе обучения и во время практики	Наблюдение за эффективностью общения во время учебных и практических занятий, при прохождении практики
	Коммуникативное поведение при работе в команде	Наблюдение за поведением обучающегося во время проведения практических занятий, при прохождении практики

	Соблюдение этики поведения при выполнении профессиональных задач	Наблюдение за поведением обучающегося во время проведения практических занятий, при прохождении практики
	Проявление толерантности	Наблюдение за выстраиванием взаимоотношений с коллегами, руководством, потребителями
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Эффективность планирования производственной деятельности	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, решение производственных задач
	Самоанализ и коррекция результатов работы членов команды	Собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности	Собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, учебной и производственной практики
	Владение техникой физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки	
	Посещение дополнительных курсов повышения квалификации	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация процесса обучения	Собеседование, наблюдение за учебной и внеучебной деятельностью студента, интерпретация результатов собеседования и наблюдения
	Глубина анализа смены технологий в профессиональной деятельности	Собеседование, наблюдение за учебной и внеучебной деятельностью студента, интерпретация результатов собеседования и наблюдения

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля

ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной
продукции»

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 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):

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ДПК 2.4 Организовать и проводить органолептический контроль качества сырья и готовых сложных холодных блюд и закусок.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации общественного питания при наличии среднего (полного) общего или начального профессионального 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 сложных холодных 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;
- организации 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 режим, 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;
- технологию приготовления канапе, легких и 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 тарелки 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;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных 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 готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего 327 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 255 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов
- в том числе лабораторно-практических занятий – 70 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 85 часов;
- учебной практики – 36 часов.
- производственной практики -36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Результатом освоения 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 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ДПК 2.4	Организовать и проводить органолептический контроль качества сырья и готовых сложных холодных блюд и закусок.
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	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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 .

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

3.1. Тематический план профессионального модуля

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 (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ДПК 2.1- ДПК 2.4 ОК 01 - ОК.09	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	255	170	70	-	85	-	-	-
	Учебная практика	36							36
	Производственная практика	36							36
	Всего:	327	170	70	-	85	-	-	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	
Раздел ПМ 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Максимальная нагрузка по МДК.02.01	255		
МДК 02. 01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Обязательная учебная нагрузка	170		
Тема 1. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	Обязательная учебная нагрузка	38		
	Содержание учебного материала	20	3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Основные характеристики канапе, легких и сложных холодных закусок. Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок. Пищевая ценность канапе, легких и сложных холодных закусок.			
	Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.			
	Техника безопасности при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок. Требования к безопасности приготовления и хранения сложных холодных блюд.			
	Выбор и подготовка продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.			
	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Правила подготовки продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.			
	Температурный и санитарный режим приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок. Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок. Бракераж готовой продукции.			
	Технологическое оборудование, применяемое для приготовления канапе и холодных закусок.			
	Технология приготовления канапе. Бракераж готовой продукции.			
	Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок. Бракераж готовой продукции			
	Варианты оформления канапе, лёгких и сложных холодных закусок. Способы и температура подачи канапе, лёгких и сложных холодных закусок.			

	В том числе практические занятия обязательной учебной нагрузки	10		
	Практическое занятие №1 Расчет сырья, определение количества порций канапе. Практическое занятие №2 Расчет сырья, определение количества порций канапе. Практическое занятие №3 Расчёт сырья, определение количества порций лёгких и сложных холодных закусок. Практическое занятие №4 Расчёт сырья, определение количества порций лёгких и сложных холодных закусок. Практическое занятие №5 Виды дефектов сложных холодных закусок. Причины их устранения.		2	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1
	Лабораторная работа №1 Приготовление холодных соусов с использованием текстурной кухни Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление, отпуск сложных холодных закусок. Контроль качества холодных закусок	8		ПК 2.1 ДПК 2.4
			3	
Тема 2. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы и сложных холодных соусов	Обязательная учебная нагрузка	50		
	Содержание учебного материала	30		
	Ассортимент и приготовление сложных холодных блюд из рыбы и мяса.			
	Ассортимент и приготовление сложных холодных блюд из птицы. Пищевая ценность сложных холодных блюд.			
	Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.			
	Требования к безопасности приготовления и хранения сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним.			
	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Правила подготовки продуктов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы, рыбы и соусов.			
	Температурный и санитарный режим приготовления сложных холодных мясных, рыбных блюд. Технология приготовления блюд из рыбы, мяса, птицы, соусов.			
	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных, мясных блюд и соусов. Требования к качеству готовых сложных холодных блюд из мяса, рыбы, птицы и соусов.			
	Способы и температура подачи холодных блюд из рыбы, мяса, птицы и соусов.			
	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из мяса, птицы, рыбы.			
	Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами.			
	Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.			
	Варианты оформления тарелки сложными холодными соусами.			
	Расчёт сырья, определение количества порций сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы и соусов.			
Расчёт сырья, определение количества порций сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы и соусов.				
			3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9

	Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления тарелки сложными холодными соусами.			
	Гарниры, соусы, заправки для сложных холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы.			
	Разработка новых видов холодной кулинарной продукции.			
	В том числе практические занятия обязательной учебной нагрузки	2		
	Практическое занятие №6 Разработка новых видов холодной кулинарной продукции.		2	ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.2 ПК 2.3 ДПК 2.4
	В том числе лабораторные работы обязательной учебной нагрузки	18		
	Лабораторная работа №4 Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству. Режимы хранения. Лабораторная работа №5 Приготовление холодных блюд из мяса. Требования к качеству. Режимы хранения. Лабораторная работа №6 Приготовление холодных блюд из птицы. Требования к качеству. Режимы хранения.		3	ПК 2.2 ПК 2.3 ДПК 2.4
Тема 3. Технология приготовления сложных салатов	Обязательная учебная нагрузка	12		
	Содержание	6		
	Ассортимент и технология приготовления сложных салатов из свежих овощей.		3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Ассортимент и технология приготовления салатов из отварных овощей.			
	Ассортимент и технология приготовления салатов-коктейлей.			
	В том числе практические занятия обязательной учебной нагрузки	2		
	Практическое занятие №7 Составление технологических и технико-технологических карт на салаты.		2	ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1
В том числе лабораторные работы обязательной учебной нагрузки	4			
Лабораторная работа №5 Приготовление и подача салатов-коктейлей.		3	ПК 2.1 ДПК 2.4	
Тема 4. Сервировка и подача холодных блюд и соусов	Обязательная учебная нагрузка	16		
	Содержание	8		
	Ассортимент и назначение посуды, предназначенных для подачи сложных холодных блюд и соусов.		3	ОК 1 ОК 2

	Ассортимент и назначение приборов, предназначенных для подачи сложных холодных блюд и соусов.			ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Ассортимент и назначение стеклянной посуды, предназначенной для подачи сложных холодных блюд и соусов.			
	Варианты сервировки стола для подачи сложных холодных блюд и соусов.			
	В том числе практические занятия обязательной учебной нагрузки	8		
	Практическое занятие №8 Различные формы складывания салфеток при сервировке стола для завтрака, обеда, ужина. Практическое занятие №9 Подбор столовой посуды и приборов для подачи холодных блюд и соусов. Практическое занятие №10 Сервировка стола для завтрака, обеда. Практическое занятие №11 Сервировка стола для ужина		3	ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.2 ПК 2.3 ДПК 2.4
Тема 5. Приготовление и подача холодных блюд и закусок мировой и национальной кухни	Обязательная учебная нагрузка	36		
	Содержание	30		
	Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок Америки.		3	ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок стран Юго-восточной Азии.			
	Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок Болгарии.			
	Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок Австралии.			
	Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок Франции.			
	Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок Италии.			
	Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок Испании.			
	Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок Китая.			
	Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок Кореи.			
	Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок русской кухни.			
	Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок украинской кухни.			
	Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок белорусской кухни.			
	Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок Прибалтики.			
	Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок национальных кухонь народов Кавказа.			
	Технология приготовления и подача холодных блюд и закусок национальных кухонь народов Кавказа.			
В том числе практические занятия обязательной учебной нагрузки	6			
Практическое занятие №12 Контроль качества поступающего сырья. Приготовление и подача холодных блюд и закусок Америки. Практическое занятие №13 Контроль качества поступающего сырья. Приготовление и подача холодных блюд и закусок Австралии. Практическое занятие №14		2	ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ДПК 2.4	

	Контроль качества поступающего сырья. Приготовление и подача холодных блюд и закусок Болгарии.			
Тема 6. Контроль качества холодных блюд и закусок	Обязательная учебная нагрузка	4	2	ОК 4
	Содержание	4		ОК 5
	Бракераж пищи. Понятие бракеража.			ОК 6
	Составление бракеражного журнала. Шкала оценки качества продукции.			
Тема 7. Организация работы холодного цеха	Обязательная учебная нагрузка	14		
	Содержание	2		
	Назначение холодного цеха. Организация работы холодного цеха.		3	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	В том числе практические занятия обязательной учебной нагрузки	12		
	Практическое занятие №15 Составление производственной программы холодного цеха Практическое занятие №16 Составление производственной программы холодного цеха Практическое занятие №17 Составление плана-меню холодного цеха Практическое занятие №18 Составление производственных заданий поварам холодного цеха Практическое занятие №19 Составление сырьевой ведомости Практическое занятие №20 Составление сырьевой ведомости		2	ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		85		
<ul style="list-style-type: none"> – Изучение ассортимента канапе, холодных блюд и закусок. Расчет на определенное количество порций; – Конспектирование: «Технологии приготовления изделий из слоёного и заварного теста»; «Отличительные особенности канапе от сэндвичей»; – Подбор из Сети «Дополнительные ингредиенты в приготовлении сложных холодных закусок», «Варианты оформлений сложных холодных блюд из мяса, птицы, рыбы»; «5 новых холодных блюд Китая»; – Разработка новых видов продукции и технологических режимом, нового сложного холодного блюда из птицы, рыбы, мяса, 2 видов салатов-коктейлей из птицы ; – Конспектирование и зарисовка: технологического оборудования, применяемое для приготовления блюд в холодном цехе; ассортимента столовых приборов, стеклянной посуды для подачи сложных холодных блюд и соусов; простых форм складывания салфеток для завтрака, торжественных форм складывания салфеток для ужина; ассортимента столовой посуды и приборов, используемые для подачи холодных блюд и соусов; – Составление технологических карт на блюдо «Канапе с сыром и окороком», «Галантин из курицы» произвести расчёт на 1 и 10 порций, составление схем приготовления блюд; 		2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	

<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление в домашних условиях холодный соус «Майонез», «Горчицу столовую» и провести органолептические показатели качества; – Подготовка докладов: о пищевой ценности рыбы и мяса, о пищевой ценности мяса птицы, по правилам подбора вин для приготовления соусов; – Выписать технологию приготовления «языка заливного», «ассорти мясного», «5 салатов из отварных овощей», «шашлыка по-кавказски». Произвести расчёт на 1 и 10 порций. Составить ТК, ТТК на блюда; – Выписать технологию приготовления 5 салатов из отварных овощей. Произвести расчёт 1 салата на 1 и 5 порций; – Составить технологическую карту и схему на салат фруктовый, «Пирожное тюнь», супа «Таратор», «рыбы-хе»; – Реферат на тему: «Здоровое питание», Особенности питания жителей Франции», «Особенности питания жителей Италии»; – Произвести предварительную сервировку стола для завтрака, ужина и зарисовать в конспект; – Заполнение бракеражного журнала на 2 холодных блюда; – Составление сырьевой ведомости на одно холодное блюдо. 			
<p style="text-align: center;">Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление канапе; 2. Приготовление лёгких и сложных холодных закусок из овощей, грибов и сыра; 3. Приготовление лёгких и сложных холодных закусок из мяса и птицы; 4. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы; 5. Приготовление сложных холодных блюд из мяса; 6. Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы; 7. Приготовление сложных холодных соусов. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Контроль качества и безопасности сложных холодных соусов. 	36		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ДПК 2.4
<p style="text-align: center;">Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление канапе; 2. Приготовление лёгких и сложных холодных закусок из овощей, грибов и сыра; 3. Приготовление лёгких и сложных холодных закусок из мяса и птицы; 4. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы; 5. Приготовление сложных холодных блюд из мяса; 6. Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы; 7. Приготовление сложных холодных соусов. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Контроль качества и безопасности сложных холодных соусов. 	36		
Всего	327		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» и лаборатории «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- компьютерный стол,
- интерактивная доска,
- проектор,
- столы для обучающихся,
- компьютер с выходом в Internet,
- комплект учебно-методической документации,
- плакаты,
- муляжи полуфабрикатов,
- муляжи блюд и кулинарных изделий.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории учебный кулинарный цех:

- производственные столы,
- стеллажи стационарные и передвижные,
- столы со встроенной моечной ванной,
- весы настольные электронные,
- шкаф холодильный,
- шкаф морозильный,
- шкаф интенсивной заморозки;
- слайсер, процессор кухонный,
- привод универсальный,
- овощерезательная машина,
- блендер, взбивальная машина,
- овоскоп,
- плиты электрические или с индукционным нагревом,
- микроволновая печь,
- конвектомат или пароконвектомат,
- чайник или кипятильник,

Также используется посуда и кухонный инвентарь.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник/Г.П. Семичева. – М.: Академия, 2018. – 235 с.

Дополнительные источники:

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие/ Е.Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Кнорус, 2008. – 336 с.
2. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие/ В.А. Домарецкий. – М.: Форум, 2008. – 400с.
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для СПО/ Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; Под ред. М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература: Омега-Л, 2008. – 480 с.
4. Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры/ В.В. Похлебкин. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2008. – 451 с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт. – сост. А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. – Киев; М.: «Арий», «Лада», 2010. – 680 с.
6. Усов В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учеб. пособие для СПО/ В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 416 с.

Интернет-ресурсы:

1. URL: <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты! :: Смаков.р
2. URL: <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты
3. URL: <http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты приготовления блюд
4. URL: <http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария
5. URL: <http://www.ekulinar.ru> - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд
6. URL: <http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру
7. URL: <http://www.good-food.org> - Кулинария, рецепты приготовления вкусных и полезных блюд | Good-Food.org
8. URL: <http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости
9. URL: www.good-cook.ru - Хорошая кухня. Кулинарная книга рецептов. Салаты, выпечка...
10. URL: www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим. РУ
11. URL: www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии . Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы...
12. URL: www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного..
13. URL: www.cook-master.ru - COOK-MASTER.ru - только проверенные рецепты с фотографиями, кулинария...
14. URL: www.kedem.ru - Куинарный Эдем - вся КУЛИНАРИЯ: лучшие Кулинария, рецепты блюд, рецепты салатов...
15. URL: www.tatosha.ru - Добро пожаловать на форум о диетах и похудении
16. URL: www.kuharka.ru - Кулинарная энциклопедия

4.3. Общие требования к организации образовательной деятельности

Организация общеобразовательной деятельности регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Устанавливаются следующие виды учебных занятий: практическое занятие, лабораторная работа, лекция, семинар. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательной деятельности по профессиональному модулю предусматривает применение активных и интерактивных форм проведения занятий, таких, как: деловые игры, моделирование и разбор конкретных ситуаций, круглые столы, брейн-ринги и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой.

При изучении профессионального модуля обязательно прохождение учебной практики в количестве 72 часов. Практика реализуется концентрированно в учебных лабораториях и на предприятиях. Промежуточная аттестация по итогам практик проводится в форме дифференцированного зачета.

Изучение программы профессионального модуля завершается экзаменом (квалификационным).

Освоению данного модуля предшествует изучение следующих общепрофессиональных дисциплин и модулей:

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

ОП.02 Физиология питания;

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья;

ОП.06 Охрана труда;

ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания;

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4.4. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Квалификация педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля, специальности «Технология продукции общественного питания»;
- имеющих опыт деятельности в организациях общественного питания.

Квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля, специальности «Технология продукции общественного питания»;
- опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ
ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места в соответствии с технологическими и санитарными нормами; - точность и грамотность разработки технологической документации согласно Сборника рецептур; - соответствие ведения технологического процесса требованиям нормативной документации и техники безопасности; - соответствие органолептических показателей канапе, легких и сложных холодных закусок требованиям к качеству; - соблюдение правил оформления и подачи канапе, легких и сложных холодных закусок. 	<p>Текущий контроль: Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении практических работ. Мониторинг формирования ПК по дневнику практики и аттестационному листу. Промежуточный контроль: Экспертная оценка отчета по производственной практике, результатов выполнения заданий для зачета по ПП. Наблюдение за процедурой выполнения входного и производственного контроля при выполнении работ.</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места в соответствии с технологическими и санитарными нормами; - точность и грамотность разработки технологической документации согласно Сборника рецептур; - соответствие ведения технологического процесса требованиям нормативной документации и техники безопасности; - соответствие органолептических показателей сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы требованиям к качеству; - соблюдение правил оформления и подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 	<p>Текущий контроль: Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении практических работ. Мониторинг формирования ПК по дневнику практики и аттестационному листу. Промежуточный контроль: Экспертная оценка отчета по производственной практике, результатов выполнения заданий для зачета по ПП. Наблюдение за процедурой выполнения входного и производственного контроля при выполнении работ.</p>
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места в соответствии с технологическими и санитарными нормами; - точность и грамотность разработки технологической документации согласно Сборника рецептур; - соответствие ведения технологического процесса требованиям нормативной документации и техники безопасности; - соответствие органолептических показателей сложных холодных соусов; - соблюдение правил оформления и подачи сложных холодных соусов. 	<p>Текущий контроль: Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении практических работ. Мониторинг формирования ПК по дневнику практики и аттестационному листу. Промежуточный контроль: Экспертная оценка отчета по производственной практике, результатов выполнения заданий для зачета по ПП.</p>

		Наблюдение за процедурой выполнения входного и производственного контроля при выполнении работ.
ДПК 2.4 Организовать и проводить органолептический контроль качества сырья и готовых сложных холодных блюд и закусок.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность в проверке органолептическим способом пригодность сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и закусок; - грамотность в осуществление подборе сырья, с учётом технологических и санитарных требований к процессу приготовления; - точность и грамотность при дегустации приготовленного сложного холодного блюда или закуски; - демонстрация навыков в определении органолептическим методом степень готовности и качества приготовленного сложного блюда или закуски стандартным требованиям по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу и консистенции. 	<p>Текущий контроль: Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении практических работ. Мониторинг формирования ПК по дневнику практики и аттестационному листу. Промежуточный контроль: Экспертная оценка отчета по производственной практике, результатов выполнения заданий для зачета по ПП. Наблюдение за процедурой выполнения входного и производственного контроля при выполнении работ.</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
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Проявление устойчивого интереса к будущей профессии. Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. Наличие положительных отзывов по итогам учебной практики.</p>	<p>Наблюдение и оценка в процессе освоения профессионального модуля. Оценка портфолио работ и документов. Наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы, выставки кулинарного творчества «Золотая осень» и т.д.)</p>
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>Адекватность выбора методов и способов решения профессиональных задач по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции. Рациональность планирования и организации собственной деятельности. Адекватность самооценки эффективности и качества своей деятельности. Своевременность сдачи всех отчетов.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности студента по организации собственной деятельности, обоснованию выбора метода и способа выполнения профессиональных задач в процессе освоения профессионального модуля.</p>
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	<p>Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач по организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p>Оценка решения ситуационных задач. Наблюдение и оценка принимаемых студентом решений в стандартных и</p>

		нестандартных ситуациях в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска необходимой информации. Использование различных источников, включая электронные.	Наблюдение и оценка использования студентом информационных методов и приемов в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	Использование базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Наблюдение и оценка использования базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Коммуникабельность при взаимодействии со студентами, преподавателями и мастерами производственного обучения.	Наблюдение и оценка коммуникативной компетентности в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	Своевременное и эффективное выполнение работы командой. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Наблюдение и оценка командной работы в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Самоорганизация в процессе освоения профессионального модуля	Наблюдение и оценка использования студентом методов и приемов самоорганизации в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	Владение инновационными технологическими приемами в процессе организации приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Наблюдение и оценка использования инновационных технологических приемов в процессе организации приготовления сложной холодной кулинарной продукции в процессе освоения профессионального модуля.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ДПК 3.5 Организовывать и проводить органолептический контроль качества сырья и готовых сложных горячих блюд.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников области общественного питания при наличии основного общего или 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 кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём 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 приёмы 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 сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- 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 различных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы различных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной 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 от размера (массы), рыбных и 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 и 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;
- риск 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 – 636 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 456 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 304 часов;

в том числе лабораторно-практических занятий – 120 часов (лабораторных работ - 76 часа;
практических занятий - 44 часов);

курсовая работа – 20 часов;

теория – 164 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 152 часов;

учебная практика - 36 часов

производственная практика – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ДПК 3.5	Организовывать и проводить органолептический контроль качества сырья и готовых сложных горячих блюд.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	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 3.1 ДПК 3.5	Раздел 1 Приготовление сложных супов	72	52	34		20		-	-	
ПК 3.2	Раздел 2 Приготовление сложных горячих соусов	42	18	8		24		-	-	
ПК 3.3 ДПК 3.5	Раздел 3 Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.	90	60	28		30		-	-	
ПК 3.4 ДПК 3.5	Раздел 4 Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	252	174	50	20	78	24	-	-	
	Производственная и учебная практики	180							36	144
	Всего:	636	304	120	20	152	24	36	144	

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем максимальной нагрузки для очной формы обучения	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. ПМ. 03 Приготовление сложных супов МДК 03.01.	Максимальная учебная нагрузка по МДК 03.01.	72		

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Обязательная учебная нагрузка по МДК 03.01.		52		
Тема 1.1 Технологический процесс приготовления сложных супов	Обязательная учебная нагрузка		52		
	Содержание		18		
	1	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочего места повара, работающего в горячем цехе в суповом отделении. Правила личной гигиены повара			
	2	Организация рабочего места повара по приготовлению и оформлению супов. Техническое оснащение технологического процесса приготовления супов			
	3	Безопасные условия эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления супов			
	4	Супы: понятие, назначение, классификация по различным признакам. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов.			
	5	Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидности; правила и режимы варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность.			
	6	Заправочные супы. Особенности, общие правила варки. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов.			
	7	Щи, борщи. Технология приготовления. Сравнительная характеристика, ассортимент.			
	8	Рассольники, солянки. Технология приготовления. Сравнительная характеристика, ассортимент.			
	9	Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями: характеристика, ассортимент, особенности, технологический процесс приготовления отпуска.			
	10	Супы-пюре: характеристика и ассортимент. Общие приемы и операции приготовления супов-пюре.			
	11	Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов.			
	12	Молочные супы. Сладкие супы. Технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности.		3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10

13	Холодные супы. Технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности.			
14	Сложные национальные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству, сроки и условия хранения.			
15	Сложные национальные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству, сроки и условия хранения.			
16	Сложные супы в мировой кухне. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству, сроки и условия хранения			
17	Сложные супы в мировой кухне. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству, сроки и условия хранения			
В том числе практические занятия		2		
Практическая работа № 1 Произвести расчёт сырья, определить количество порций супа с учётом сезона, взаимозаменяемости продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативными документами. Разработать технологические схемы приготовления заправочных супов в соответствии со Сборником рецептур			2	ПК 3.1
В том числе лабораторные работы		32		
Лабораторная работа № 1 Приготовление заправочных супов (щи, борщи в ассортименте),				
Лабораторная работа № 2 Приготовление заправочных супов (рассольники, солянки)				
Лабораторная работа № 3 Разработать технологические схемы приготовления заправочных супов в соответствии со Сборником рецептур (овощные и картофельные супы, супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми)				
Лабораторная работа № 4 Приготовление заправочных супов (супы с макаронными изделиями и домашней лапшой, супы с крупой и бобовыми)				
Лабораторная работа № 5 Разработать технологические схемы приготовления супов в соответствии со Сборником рецептур (супы-пюре, прозрачные, молочные, сладкие, холодные)				
Лабораторная работа № 6 Приготовление остальных супов (супы-пюре, прозрачные)				
Лабораторная работа № 7 Приготовление остальных супов (молочные, сладкие супы, холодные супы)				

		Лабораторная работа № 8 Приготовление супов национальных кухонь			
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.			20		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10
Составление и расчёт технологических карт на сложные супы. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Решение задач, решение ситуационных задач. Составление тестов по темам: «Заправочные супы», «Супы-пюре», «Сложные национальные супы» Подготовка компьютерной презентации по темам: «Русские национальные супы»; «Способы подачи супов» «Супы кухонь народов мира»; «Супы национальных кухонь»; «Национальные супы Армении. Грузии, Азербайджана» Разработка новых видов продукции, технологических процессов приготовления блюд Самоанализ по темам: «Популярные заправочные супы г. Красноярска»; «Общность и особенности приготовления супов»; Подготовка конспектов по темам: «Подготовка продуктов при приготовлении супов»; «Правила подбора пряностей и приправ для создания вкусовой гармонии супа»; Подготовка рефератов, докладов по темам: «Способы подачи заправочных супов»; «Способы подачи супов-пюре»;					
Раздел 2 ПМ.03 Приготовление сложных горячих соусов		Максимальная учебная нагрузка по МДК 03.01	42		
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		Обязательная учебная нагрузка по МДК 03.01.	18		
Тема 2.1 Технологический процесс приготовления сложных соусов	Обязательная учебная нагрузка		10		
	Содержание				
	1	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочего места повара, работающего в горячем цехе в соусном отделении. Правила личной гигиены повара		3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7
	2	Значение соусов в питании и их характеристика. Классификация соусов. Требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.			
	3	Подготовка сырья к производству соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.			
4	Технологический процесс приготовления основного красного соуса и его производные.				

	5	Технологический процесс приготовления соусов: мадера; миронтон; пикантного; робер; охотничьего; греческого и др. Составление технологических схем.			ОК 8 ОК 9 ОК 10
	6	Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах, и их производных.			
	7	Технологический процесс приготовления соусов: парового; сюпрем; томатного; белого с овощами и др.			
	8	Ассортимент. Технологические процессы приготовления соусов рыбные, грибных, сметанных, молочных соусов, их использование. Требования к качеству.			
	9	Яично-масляные соусы: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности, использования, требования к качеству, режимы хранения.			
	10	Соусы на растительном масле, на уксусе. Масляные смеси. Ассортимент, использования.			
	11	Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.			
	12	Сложные горячие соусы национальных кухонь. Ассортимент и технологические процессы при их приготовлении.			
	13	Сложные горячие соусы в мировой кухни. Ассортимент и технологические процессы при их приготовлении.			
	В том числе лабораторные работы		8		
	Лабораторная работа № 9 Приготовление классических соусов				
	Лабораторная работа № 10 Приготовление соусов национальной и мировой кухонь				
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Решение задач на взаимозаменяемость продуктов и сырья. Подготовка докладов, рефератов по темам: «История возникновения соуса миронтон»; «Дипы», «Яично-масляные соусы»; «Майонез. История возникновения». Подготовка компьютерной презентаций по темам: « по приготовлению рыбных и мясных соусов»; «Соусы Кавказа»; «Соусы Европы» Разработка новых видов продукции, технологических процессов приготовления сложных соусов.			24	2	
Раздел 3 ПМ.03	Максимальная учебная нагрузка по МДК 03.01		90		

Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.				
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Обязательная учебная нагрузка по МДК 03.01.	60		
Тема 3.1 Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра.	Обязательная учебная нагрузка	60		
	Содержание	32		
	1	Организация работы горячего цеха. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра. Техническое оснащение технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.		
	2	Санитарные требования к раздаче горячих блюд сложного приготовления.		
	3	Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров. Рекомендуемые сочетания сыра и вина.		
	4	Классификация овощей и грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов		
	5	Варианты сочетания овощей, грибов и сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.		
	6	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей		
	7	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из запеченных и жареных овощей. Особенности жарки отдельных видов овощей.		
	8	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из грибов. Оформление, подача блюд, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд гарниров из овощей и грибов.		
9	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из сыра. Оформление, подача блюд, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд гарниров из овощей, грибов и сыра.			
10	Сложные блюда из грибов, овощей и сыра в национальной кухне. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству, сроки и условия хранения			
			2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10

11	Сложные блюда из овощей, грибов и сыра в мировой кухне. Ассортимент и технология приготовления. Требования к качеству сроки и условия хранения.			
В том числе практические занятия		16	2	ПК 3.2 ПК 3.3
Практическая работа № 2 Произвести расчёт сырья для приготовления блюд из овощей и грибов в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и нормативными документами. Разработать технологические карты, технологические схемы в соответствии с перечнем блюд и гарниров из овощей и грибов для лабораторных работ.				
Практическая работа № 3 Заполнить таблицу по теме «Изменения, происходящие при тепловой обработке в овощах»				
Практическая работа № 4 Произвести расчёт сырья, определить количество порций блюд и гарниров из овощей и грибов с учётом вида овощей, сезона, взаимозаменяемости в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и нормативными документами.				
Практическая работа № 5 Произвести расчёт сырья, определить количество порций блюд и гарниров из жареных овощей и грибов с учётом вида овощей, сезона, взаимозаменяемости в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и нормативными документами.				
Практическая работа № 6 Заполнить таблицу по теме «Виды сыров и их характеристика, использование»				
Практическая работа № 7 Разработка требований к качеству к блюдам из овощей и грибов, сыра в национальной кухне.				
Практическая работа № 8 Заполнить технологические карты в соответствии с перечнем лабораторных работ по теме «Приготовление блюд из овощей, грибов и сыра»				
Практическая работа № 9 Разработка требований к качеству к блюдам из овощей и грибов, сыра в мировой кухне.				
В том числе лабораторные работы		12		
Лабораторная работа № 11 Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей, грибов				ПК 3.2

	Лабораторная работа № 12 Приготовление блюд из овощей, грибов и сыра национальной и мировой кухни		2	ПК 3.3 ДПК 3.5
Самостоятельная работа при изучении раздела 3. Расчёт технологических карт Решение ситуационных задач Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией. (Произвести подбор сыров к винам. Составить «Сырную тарелку»); Подготовка компьютерной презентации по темам: «Современные подачи блюд из овощей»; «Пороки сыров»; «Национальные блюда из овощей»; «Сыр- национальный продукт»; «Блюда из рыбы в европейской кухне»; «Блюда из рыбы в национальной кухне»; «Блюда из птицы в европейской кухне». Подготовка докладов, рефератов, сканвордов, тестов по темам: «Блюда из грибов и сыра»; «Овощная тарелка мира»; «Банкетное блюдо из овощей»; «Приготовление блюд в лечебном питании из кнельной массы»; «Блюда из отварного и припущенного мяса в лечебном питании»; «Блюда из мяса»; «Блюда из птицы в лечебном питании»; «Традиции и особенности подачи блюд из мяса в национальной кухне».		30		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10
Раздел 4 ПМ.03 Приготовление сложных блюд сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Максимальная учебная нагрузка по МДК 03.01	252		
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Обязательная учебная нагрузка по МДК 03.01.	174		
Тема 4.1 Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	Обязательная учебная нагрузка	174		
	Содержание	104		
	Значение рыбных, мясных, блюд из птицы в питании. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.			
	Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюда из отварной, припущенной рыбы. Ассортимент блюд из жареной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, «гриле», на вертеле.			

	Ассортимент блюд из запеченной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы. Правила запекания рыбы.			
	Ассортимент блюд из рубленой рыбы (котлетной, кнельной масс). Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленой рыбы.		2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4
	Блюда из отварного и припущенного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного, припущенного мяса. Правила варки, припускания мяса для вторых блюд.			
	Блюда из отварных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварных субпродуктов.			
	Блюда из жареного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного крупными, порционными (натуральные и панированные) и мелкими кусками. Правила жарки мясных полуфабрикатов, температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности.			
	Блюда из тушеного мяса. Общая характеристика. Правила тушения. Блюда из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками. Ассортимент.		2	ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10
	Блюда из тушеных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных субпродуктов. Особенности. Рекомендуемые гарниры, соусы.			
	Блюда из запеченного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса.			
	Блюда из рубленого мяса /натуральные рубленые изделия без добавления хлеба и с добавлением хлеба/. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из рубленого мяса. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса.			
	Блюда из отварной птицы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд. Правила, варки птицы, порционирование. Рекомендуемые гарниры, соусы.			
	Блюда из тушеной птицы. Ассортимент. Технологический процесс и особенности приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов; птица, тушенная в соусе; гусь, утка по-домашнему; чахохбили.			

Блюда из жареной птицы, дичи. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд. Правила жарки птицы, дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые соусы. Особенности приготовления, отпуска блюд.			
Блюда из филе птицы, дичи. Ассортимент. Технологический процесс и особенности приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, панированные жареные, по-столичному.			
Блюда из субпродуктов птицы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из субпродуктов птицы. Особенности. Рекомендуемые гарниры, соусы.			
Использование мяса диких животных при приготовлении сложной горячей продукции.			
Блюда из рыбы в национальной кухне. Особенности приготовления блюд различных мировых кухонь. Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности отпуска.			
Блюда из мяса в национальной кухне. Особенности приготовления блюд различных мировых кухонь. Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности отпуска.		2	
Блюда из птицы в национальной кухне. Особенности приготовления блюд различных мировых кухонь. Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности отпуска. Ассортимент. Требования к качеству, сроки и условия хранения.			
Блюда из рыбы в мировой кухне. Особенности приготовления блюд различных мировых кухонь. Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности отпуска. Ассортимент. Требования к качеству, сроки и условия хранения.			
Блюда из мяса и птицы в мировой кухне. Особенности приготовления блюд различных мировых кухонь. Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности отпуска. Ассортимент.			
В том числе практические занятия	26		
Практическое занятие №10 «Расчет выхода готовых изделий при тепловой обработке рыбы»			
Практическое занятие №11 Разработка требований к качеству к блюдам из рыбы в национальной кухне.			
Практическое занятие №12			

Заполнить технологические карты в соответствии с перечнем лабораторных работ по теме «Приготовление блюд из рыбы»			
Практическое занятие №13 Составить конспект. Ассортимент, технология приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов в мировой кухне. Разработать тестовое задание из 10 вопросов		2	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4
Практическое занятие №14 Решение ситуационных задач. Разработка требований к качеству к блюдам из рыбы в мировой кухне.			
Практическое занятие №15 Заполнить технологические карты в соответствии с перечнем лабораторных работ по теме «Приготовление блюд из рыбы в мировой кухне»			
Практическое занятие №16 Разработка новых видов кулинарной продукции (фирменных блюд из мяса).			
Практическое занятие №17 Рассчитать процент потерь при жарке мяса и птицы			
Практическая работа № 18 Рассчитать количество продуктов для приготовления блюд из птицы с гарниром и соусом			
Практическая работа № 19 Выбор режимов и условий хранения готовых блюд из мяса и птицы			
Практическая работа № 20 Заполнить технологические карты в соответствии с перечнем лабораторных работ по теме «Приготовление сложных блюд из мяса»			
Практическая работа № 21 Заполнить технологические карты в соответствии с перечнем лабораторных работ по теме «Приготовление блюд из птицы»			
Практическая работа № 22 Заполнить технологические карты в соответствии с перечнем лабораторных работ по теме «Приготовление сложных блюд из мяса, птицы, субпродуктов»			
В том числе лабораторные работы	34		
Лабораторная работа № 13 Приготовление блюд и гарниров из отварной, припущенной, тушеной, жареной, запеченной рыбы			

	<p>Лабораторная работа № 14 Приготовление блюд из рыбы национальной и мировой кухни - Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. - Приготовление и отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества готовых блюд.</p>		2	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ДПК 3.5
<p>Лабораторная работа №15 Приготовление сложных блюд и гарниров из отварного, тушеного, жареного, запеченного мяса и птицы с применением технологии «Sous Vide» - Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд из мяса и птицы - Оценка качества используемого сырья. - Приготовление, порционирование, оформление и отпуск блюд из мяса и птицы. Оценка качества готовых блюд.</p>				
<p>Лабораторная работа №16 Приготовление сложных блюд из мяса и птицы национальной и мировой кухни - Приготовление и отпуск блюд. Оценка качества готовых блюд.</p>				
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела 4.</p> <p>Расчёт технологических карт по блюдам из нерыбного водного сырья. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Решение ситуационных задач 4. Подготовка компьютерной презентации по темам: «Блюда из мяса на Кавказе»; «Традиции народов мира в приготовлении блюд из рыбы, мяса и птицы»; «Использование разных видов посуды для подачи блюд из мяса, птицы и рыбы»; 5. Подготовка докладов, рефератов по темам: «Банкетное блюдо из запечённой рыбы»; «Блюда из отварного и припущенного мяса в лечебном питании»; «Блюда из птицы в лечебном питании»; «Традиции и особенности подачи блюд из мяса в национальной кухне». 6. Подготовить конспекты по темам: «Блюда из кролика. Ассортимент»; «Блюда из кролика. технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд из кролика». 7. Выполнение работ по тематике курсового проекта.</p>	78	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10	
<p>Учебная практика Виды работ: Приготовление сложных супов, приготовление гарниров к сложным супам.; Приготовление сложных горячих соусов; Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра;</p>	36		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5	

Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;			ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ДПК 3.5
Производственная практика Виды работ: Приготовление сложных супов; Приготовление сложных горячих соусов; Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра; Приготовление сложных блюд из рыбы; Приготовление сложных блюд из мяса; Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы; Составление технико-технологических карт. Составление рецептов и таблиц с выходов с учётом затрат и потерь	144		
Курсовая работа Темы курсовых работ: 1. Организация технологического процесса приготовления горячих банкетных блюд из говядины 2. Организация технологического процесса приготовления горячих банкетных блюд из свинины 3. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из оленины 4. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса индейки 5. Организация технологического процесса приготовления горячих банкетных блюд из мяса гусей или уток 6. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из овощей, грибов и сыра 7. Организация технологического процесса приготовления горячих банкетных блюд из мяса цыплят 8. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из нерыбного водного сырья 9. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из овощных масс 10. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из субпродуктов 11. Организация технологического процесса приготовления горячих банкетных блюд из форели 12. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы 13. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса мелким куском 14. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из баклажан, перца, томатов 15. Организация технологического процесса приготовления горячих пюреобразных супов 16. Организация технологического процесса приготовления вторых горячих блюд Восточно-Сибирского региона 17. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из баранины 18. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса кролика	20	3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ОК 10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ДПК 3.5

<p>19. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из котлетной массы птицы</p> <p>20. Организация технологического процесса приготовления сложных прозрачных супов</p> <p>21. Организация технологического процесса приготовления горячих жареных блюд из мяса</p> <p>22. Организация технологического процесса приготовления горячих жареных порционных блюд из говядины</p> <p>23. Организация технологического процесса приготовления горячих жареных рубленых блюд из свинины</p> <p>24. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из тушеной птицы</p> <p>25. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из запеченной рыбы</p> <p>26. Организация технологического процесса приготовления горячих супов</p> <p>27. Организация технологического процесса приготовления фирменных супов</p> <p>28. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд Русской кухни</p> <p>29. Организация технологического процесса приготовления горячих сложных блюд Рождественского стола</p> <p>30. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из кнельной массы</p>			
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы модуля осуществляется в учебных кабинетах: технология приготовления пищи; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов: рабочее место преподавателя; рабочее место студента для теоретических знаний; учебная доска.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран.

Оборудование лаборатории приготовления пищи: электроплита, жарочный шкаф, электронные весы аналитические и общего назначения, мясорубка электрическая настольная, миксер электрический настольный, микроволновая печь, холодильный шкаф .

Оборудование рабочих мест лаборатории приготовления пищи: производственный инвентарь; производственный инструмент; столовая посуда; нормативно-техническая документация.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную (учебную) практику. Практика проходит на предприятиях общественного питания города Красноярск ООО "Виктория" и края.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие/Л.З Шильман. – М.: Академия, 2017. – 173 с.

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 374 с.

3. Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

ГОСТы, СанПиНы

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Российская Федерация. Постановления.

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. -М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

10. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

11. 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.

12. 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»].

13. СанПиН 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – Введ. 15.04.2003. – Москва: Минздрав России, 2004. – 24с.

14. 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.

15. МР 2.3.1.2432-08. Методические рекомендации. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>.

16. МУ 1-40/3805 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – Введ. 11.11.1991. – Москва: Изд-во стандартов, 1991. – 32с.

Дополнительные источники:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544с.

5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи принт, 2013. – 808с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Под общ. ред. Харченко Н. Э. - М.: Академия, 2017. - 512 с.

7. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 3-е изд., испр. - М.: Академия, 2017. – 432 с.

8. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. – 2-е издание, стер, учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-176 с.

Интернет-ресурсы:

1. Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: утв. Решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 № 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

2. Доктрина продовольственной безопасности: утвер. указом Президента Российской Федерации от 30.01.2010 № 120 [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.garant.ru>.

3. Об утверждении Рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания [Электронный ресурс] – приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 19.08.2016 № 614 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://base.consultant.ru>.

4. Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>

5. Кухарка [электронный ресурс] / режим доступа <http://www.kyxarka.ru/news/1338.html>

6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [электронный ресурс]/ режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.htm>

4.3. Общие требования к организации образовательной деятельности

Организация образовательной деятельности регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Устанавливаются следующие виды учебных занятий: практическое занятие, лабораторная работа, лекция, семинар, самостоятельная работа. Допускается проведение и других видов занятий работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательной деятельности по данному профессиональному модулю предусматривает применение активных и интерактивных форм проведения занятий таких как: деловые и ролевые игры, моделирование и разбора конкретных ситуаций, «круглые столы», брейн-ринги и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой. При формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения, который освобождает учащегося от необходимости их повторного освоения.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин и модулей:

ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; ОП.02 «Физиология питания»; ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; ОП 04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; ОП.05 «Метрология и стандартизация»; ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»; ОП.08 «Охрана труда»; ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»; ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих и должностям служащих»

При изучении профессионального модуля обязательно прохождение учебной практики -36 часа, и производственной практики – 144 часа. Учебная практика по данному модулю проводится на предприятиях г. Красноярска: Перцы, Якитория, Фруктовая компания, МИКС на Торговом, Компания Беллини Групп, а также может проводиться в лаборатории техникума. Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится в соответствии с «Положением об учебной и производственной практике», с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Изучение программы профессионального модуля завершается экзаменом (квалификационным).

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися дополнительных профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Учебная практика проводится в лаборатории «Учебный кулинарный цех» под руководством мастеров производственного обучения.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится концентрированно.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывается состояние здоровья и требования доступности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам производственной практики предоставляется отчёт.

4.4. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:
наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля, специальности «Технология продукции общественного питания»;
имеющих опыт деятельности в организациях общественного питания.

Квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:
наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля, специальности «Технология продукции общественного питания»;
опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы
прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года

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
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- правильность в организации рабочего места в соответствии с САНПИН, подбор оборудования и инвентаря для приготовления сложных супов; - сложные супы, гарниры, приготовленные с учётом технологических и санитарных требований к процессу приготовления; - точность расчёта технологической карты и полнота описания процесса приготовления сложных супов	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, интерпретация результатов наблюдения
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	- демонстрация навыков организации и правильного приготовления сложных горячих соусов; - правильность в приготовлении сложных соусов, приготовленные с учётом технологических и санитарных требований к процессу приготовления; - точность расчёта технологической карты и полнота описания процесса приготовления сложных горячих соусов	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, интерпретация результатов наблюдения

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации и правильного приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра; - правильность в приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра, приготовленные с учётом технологических и санитарных требований к процессу приготовления; - точность расчёта технологической карты и полнота описания процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра. 	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, интерпретация результатов наблюдения
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации и правильного приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - обоснованность и правильность выбора технологического оборудования для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы; - точность и грамотность расчёта технологической карты и полнота описания процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра. 	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, интерпретация результатов наблюдения Собеседование, решение производственных задач технологическая карта
ДПК 3.5 Организовывать и проводить органолептический контроль качества сырья и готовых сложных горячих блюд.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность в проверке органолептическим способом пригодность сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд; - грамотность в осуществление подборе сырья, с учётом технологических и санитарных требований к процессу приготовления; - точность и грамотность при дегустации приготовленного сложного горячего блюда; - демонстрация навыков в определении органолептическим методом степень готовности и качества приготовленного сложного блюда стандартным требованиям по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу и консистенции. 	Текущий контроль в форме: - устный опрос - дегустация приготовленного блюд Наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических и лабораторных работ, интерпретация результатов наблюдения

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 (основные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Посещение учебных занятий, дополнительных консультаций	Мониторинг посещаемости
	Участие в конкурсах, олимпиадах, профориентационной мероприятиях	Оценка портфолио
	Участие в профессиональных конкурсах и мероприятиях	Наблюдение и оценка деятельности
	Подготовка классных часов, презентации о профессии	Оценка портфолио
	Участие в социально – проектной деятельности, органах самоуправления	Оценка докладов, рефератов, бизнес - проектов

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Эффективный выбор методов и способов решения профессиональных задач	Оценка выбора методов и способов решения профессиональных задач
	Своевременное выполнение заданий, оценка их качества	Оценка результатов учебной деятельности
	Самоконтроль и самоанализ выполнения профессиональных задач	Наблюдение за выполнением профессиональных задач
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Обоснованность выбора методов и способов решения стандартных и нестандартных задач в соответствии с заданными критериями	Оценка выбора методов и способов решения задач в зависимости от ситуации
	Оценивание последствий принятых решений и коррекция результатов собственной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка принимаемых решений в стандартных и нестандартных ситуациях
	Ответственность за результат выполненной работы	Оценка качества принимаемых решений
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	Использование различных источников, включая ресурсы сети Интернет	Оценка качества использованных источников
	Осуществление эффективного поиска информации и рациональное использование времени	Оценка содержания выполненных работ
	Обработка информации в соответствии с поставленными задачами	Оценка содержания выполненных работ
ОК 5 Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении практических заданий
	Рациональность использования средств ИКТ при решении профессиональных задач	Оценка эффективности использования средств ИКТ
	Оформление результатов и их демонстрация с применением ИКТ	Оценка результатов выполненных работ (доклады, рефераты, курсовые работы, портфолио и т.д.)
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие и сотрудничество с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководством, потребителями в ходе обучения и во время практики	Наблюдение за эффективностью общения во время учебных и практических занятий, при прохождении практики
	Коммуникативное поведение при работе в команде	Наблюдение за поведением обучающегося во время проведения практических занятий, при прохождении практики
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	Соблюдение этики поведения при выполнении профессиональных задач	Оценка результатов выполненных заданий
	Проявление толерантности	Наблюдение за выстраиванием взаимоотношений с коллегами, руководством, потребителями
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности	Оценка портфолио
	Владение техникой физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки	Оценка портфолио
	Посещение дополнительных курсов повышения квалификации	Оценка портфолио

<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>– скорость и точность принятия решений в нестандартных ситуациях в области технологии продукции общественного питания</p>	<p>Наблюдение за действиями обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы профессионального модуля

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ДПК 4.1. Контролировать условия, сроки хранения и транспортирование полуфабрикатов и готовых изделий

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации общественного питания при наличии среднего (полного) общего или начального профессионального 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 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных 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 кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.4. Количество часов на освоение профессионального модуля:

всего - 615 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 363 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 238 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 119 часов;

учебной практики – 36 часов.

производственная практика (по профилю специальности) 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Результатом освоения 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:

- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ДПК 4.1 Контролировать условия, сроки хранения и транспортирование полуфабрикатов и готовых изделий.
- 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК. 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	363	238	112	119		
<i>ОК 1-9 ПК 4.1-4.4 ДПК 4.1</i>	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	142	82	30	60	-	-
<i>ОК 1-9 ПК 4.1-4.4 ДПК 4.1</i>	Раздел 2. Процессы приготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	215	156	82	59	-	-
	Учебная практика	36				36	-
	Производственная практика	216					216
	Всего:	615	238	112	119	36	216

3.2. Тематический план и содержание обучения профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	------------------	------------------------------

(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем				
1	2	3	4	5
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		363		
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		142		
Тема 1.1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	8	1, 2	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
	1. Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.			
	2. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.			
	3. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.			
4. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.				
Практические занятия	4	2		
1.Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.				
Самостоятельная работа	12	3	ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1	
1. Изучение основных тенденций хлебопекарного рынка.				
2. Изучение тенденций кондитерского рынка – то, что модно и современно в сладком бизнесе.				
3. Подготовка сообщения по теме «Мучные восточные сладости».				
Тема 1.2. Организация рабочих мест по приготовлению и оформлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	8	1, 2	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
	1. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.			
	2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.			
	3. Охрана труда и производственная санитария к организации технологического процесса приготовления и хранения готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учётом требований ХАССП.			
	4. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.			
	Практические занятия	6	2	
1. Расчёт массы теста хлебобулочных и кондитерских изделий, и количества замесов для определённого оборудования.				
2. Часовая производительность определённого вида печей для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.				

	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Конспектирование текста по теме «Важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования».</p> <p>2. Изучение способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за неё.</p> <p>3. Сбор информации о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Подготовка сообщения по теме «Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены».</p> <p>5. Составление правил утилизации отходов.</p>	20	3	ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
<p>Тема 1.3. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	6	1, 2	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
	<p>2. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>			
	<p>3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости и взаимозаменяемости для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>			
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Составление характеристики сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Расчет расхода муки с учетом ее влажности.</p> <p>4. Расчет выхода сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>5. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	16	2	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Подготовка презентации в программе Power Point по теме «Не традиционные виды сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».</p> <p>2. Решение ситуационных задач.</p>	8	3	ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
<p>Тема 1.4. Классификация отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и технологический</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Сиропы. Виды, характеристика и технологии приготовления сиропов с учётом их назначения.</p>	30	1, 2	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
	<p>2. Помада. Виды, характеристика и технологии приготовления помады. Дефекты при изготовлении помады, причины их возникновения и способы устранения.</p>			

процесс их приготовления с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	3. Желе. Технология приготовления желе. Дефекты желе и причины их возникновения.			
	4. Глазури. Виды, характеристика и технологии приготовления глазури с учётом их назначения.			
	5. Кремы. Виды, характеристика и технологии приготовления кремов. Фирменные кремы. Дефекты при изготовлении кремов, причины их возникновения и способы устранения.			
	6. Муссы. Технология приготовления муссов.			
	7. Карамель. Виды, характеристика и технологии приготовления карамели.			
	8. Марципан. Виды, характеристика и технологии приготовления марципана.			
	9. Сахарные мастики. Виды, характеристика и технологии приготовления мастики с учётом их назначения.			
	10. Пралине. Технология приготовления пралине.			
	11. Посыпки. Виды, характеристика и технологии приготовления посыпки.			
	12. Виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства (желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки).			
	13. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			
	14. Оценка качества и требования к безопасности хранения готовых отделочных полуфабрикатов.			
	15. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.			
	Практические занятия 1. Оформление заявки на сырьё, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	2	
	Самостоятельная работа 1. Сбор информации по теме «Альтернативные виды муки». 2. Сбор информации по теме «Замена сахара альтернативными сиропами из фруктов, кокоса, батата и фиников». 3. Сбор информации по теме «Заменители животного молока на молоко из кешью, пекана и макадамии». 4. Подготовка сообщения по теме «Кондитерские гели холодного назначения». 5. Конспектирование текста «Пищевые добавки, используемые в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов».	20	3	ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
Раздел 2. Процессы приготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	215			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	20	1, 2	ОК 1 - 9

Современные методы приготовления дрожжевого теста и полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления	1. Технологические операции приготовления дрожжевого теста (замес, брожение, обминка, разделка, формование, отделка тестовых заготовок, выпечка).			ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
	2. Влияние скорости замеса на структуру теста. Контроль температуры теста при замесе и брожении. Определение готовности теста в процессе замеса и брожении.			
	3. Закваска. Технология приготовления закваски.			
	4. Опара (пулиш, бига). Технология приготовления опары.			
	5. Дрожжевое безопарное тесто.			
	6. Дрожжевое опарное тесто.			
	7. Ускоренный способ приготовления дрожжевого теста.			
	8. Холодный способ приготовления дрожжевого теста.			
	9. Дрожжевое слоёное тесто. Методы слоения (турирования) теста.			
	10. Технология замораживания тестовых полуфабрикатов.			
Практические занятия		4	2	
1. Расчёт массы теста и количества воды для замеса дрожжевого теста определённой влажности.				
Самостоятельная работа		12	3	ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
1. Изучение технологий: отложенная выпечка, шоковое замораживание, частичная выпечка.				
2. Подготовка слайдов и видеоматериала по теме «Формование цветных хлебобулочных изделий».				
3. Решение ситуационных задач.				
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание учебного материала	14	1, 2	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
	1. Мелкоштучные сдобные хлебобулочные изделия. Замес теста, способы формования и отделки до и после выпечки.			
	2. Праздничные пироги. Открытые, полукрытые, закрытые фигурные. Замес теста, способы формования и отделки до и после выпечки.			
	3. Кулебяки с различными начинками. Приготовление фаршей и начинок. Замес теста, способы формования и отделки до и после выпечки.			
	4. Праздничный хлеб: каравай, калачи, куличи пасхальные. Замес теста, способы формования и отделки до и после выпечки.			
	5. Национальные и мировые хлебобулочные изделия: вистонская плетёнка, хала, штолен, бриошь, гриссини, брецель. Замес теста, способы формования и отделки до и после выпечки.			
	6. Слоёные изделия. Цветное тесто в слоеных изделиях. Замес теста, способы формования слойки с повидлом, круассанов и датской слойки с начинкой до и после выпечки.			
	7. Оценка качества и требования к безопасности хранения готовых сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			

	<p>Практические занятия</p> <p>1. Расчёт количества сырья и полуфабрикатов для замеса булочных изделий. Составление производственной рецептуры.</p> <p>2. Расчёт количества сырья и полуфабрикатов для замеса мелкоштучных сдобные изделий. Составление производственной рецептуры.</p> <p>3. Расчет массовой доли сахара и жира сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	10	2	
	<p>Лабораторные работы</p> <p>1. Приготовление хлебобулочных изделий безопасным способом тестоведения.</p> <p>2. Приготовление мелкоштучных сдобных хлебобулочных изделий опарным способом тестоведения.</p> <p>3. Приготовление праздничных пирогов с различными начинками.</p>	18	3	ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Изучение функциональных хлебобулочных изделий.</p> <p>2. Подготовка слайдов и видеоматериала по теме «Способы формования мелкоштучных хлебобулочных изделий».</p> <p>3. Заполнение таблицы «Температурные режимы при брожении и выпечки».</p>	11	3	ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
<p>Тема 2.3. Современные методы приготовления бездрожжевого теста и полуфабрикатов из него и технологический процесс их приготовления</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления.</p> <p>2. Бисквитный полуфабрикат. Дефекты бисквитного теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>3. Песочный полуфабрикат. Дефекты песочного теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>4. Заварной полуфабрикат. Дефекты заварного теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>5. Пряничный полуфабрикат. Дефекты пряничных полуфабрикатов.</p> <p>6. Воздушный полуфабрикат. Дефекты воздушных полуфабрикатов.</p> <p>7. Миндальный полуфабрикат. Дефекты миндального теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>8. Вафельный полуфабрикат. Дефекты вафельного теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>9. Крошковый полуфабрикат. Дефекты крошкового полуфабриката.</p> <p>10. Слоеный полуфабрикат. Дефекты пресного слоеного теста и полуфабриката из него.</p> <p>11. Полуфабрикат из сахарного теста.</p> <p>12. Полуфабрикат из тюлипного теста.</p> <p>13. Полуфабрикаты на основе промышленных смесей.</p> <p>14. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.</p>	28	1, 2	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1

	<p>Практические занятия</p> <p>1. Расчёт количества сырья бисквитных и песочных полуфабрикатов. Составление производственной рецептуры.</p> <p>2. Расчёт количества сырья заварных и пряничных полуфабрикатов. Составление производственной рецептуры.</p>	8	2	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Изучение приготовления изделий Киш и Тарт из рубленого песочного теста.</p> <p>2. Конспектирование текста «Сдобное пресное тесто».</p> <p>3. Подготовка презентации в программе Power Point по теме «Рождественский пряник».</p> <p>4. Составление таблицы по теме «Режимы выпечки бездрожжевых полуфабрикатов».</p> <p>5. Изучение нормативно-инструкционных и справочных материалов.</p> <p>6. Составление тематического кроссворда.</p>	24	3	ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Мелкоштучные мучные кондитерские изделия (печенье, маффины, капкейки, пирожные).</p>	12	1, 2	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
	2. Классификация праздничных тортов.			
	3. Правила монтажа праздничных тортов.			
	4. Способы и приемы отделки праздничных тортов.			
	5. Технология приготовления праздничных тортов.			
	6. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.			
<p>Практические занятия</p> <p>1. Расчёт количества сырья и полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Составление производственной рецептуры.</p> <p>2. Расчёт количества сырья и полуфабрикатов для праздничных тортов. Составление производственной рецептуры.</p> <p>3. Составление собственных рецептов на праздничные торты определённой тематики.</p>	12	2		
<p>Лабораторные работы</p> <p>1. Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста.</p> <p>2. Приготовление и оформление изделий из песочного теста.</p> <p>3. Приготовление и оформление изделий из заварного и воздушного теста.</p> <p>4. Приготовление и оформление изделий из пряничного теста.</p> <p>5. Приготовление и оформление праздничных тортов.</p>	30	2	ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1	

	<p>Самостоятельная работа 1. Подготовка сообщения по теме «Кейк-попсы». 2. Подготовка презентации в программе Power Point по теме «Торт в стиле Омбре». 3. Подготовка слайдов и видеоматериала по теме «Торт крокембуш».</p>	12	3	ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
<p>Учебная практика Виды работ: Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Соблюдение правил хранения отделочных полуфабрикатов и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		36	3	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
<p>Производственная практика Виды работ: Организация рабочего места на предприятиях общественного питания, подбор оборудования и инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Подбор и проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Совершенствование навыков в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности. Совершенствование навыков в приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Соблюдение правил хранения отделочных полуфабрикатов и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		216	3	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4 ДПК 4.1
	Всего	615		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Реализация рабочей программы модуля осуществляется в учебном кабинете и лаборатории «Учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: компьютерный стол, проектор, столы для обучающихся, компьютер с выходом в Internet, комплект учебно-методической документации, плакаты.

Оснащение лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Основное оборудование: весы настольные электронные, шкаф холодильный, шкаф морозильный, льдогенератор, шкаф шоковой заморозки, тестомес, взбивальная машина, миксер, плиты с индукционным нагревом, конвекционная печь, расстойный шкаф, тестораскаточная машина.

Вспомогательное оборудование: стол производственный, моечная ванна, стеллаж, производственный стол с мраморной столешницей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, помпа для карамели, аэрограф.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, лотки, контейнеры с крышками, нож, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), совки для сыпучих продуктов, скалки деревянные, вырубки (выемки), кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные), трафареты для нанесения рисунка, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки.

Расходные материалы: оберточная плёнка, контейнеры из пластика с крышками, бумага пергаментная.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01.01.2015. -М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. -М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 – 2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – 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. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. ГОСТ Р 52462-2005. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия. - Введ. 01.01.2008. - М.: Стандартиформ, 2013. – III, 17 с.
10. ГОСТ Р 53072-2008 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия.- Введ. 01.01.2010. - М.: Стандартиформ, 2009. – III, 17 с.
11. ГОСТ Р 52811-2007 Изделия хлебобулочные жареные. Общие технические условия. - Введ. 01.01.2009. - М.: Стандартиформ, 2008. – III, 22 с.

12. ГОСТ Р 52697-2006 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия. - Введ. 01.01.2008. - М.: Стандартинформ, 2007. – III, 22 с.
13. ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные (бриоши, плюшка московская, сдоба выборгская, булочка сдобная, сдоба обыкновенная, сдоба витая, булка фруктовая и т.д.).- Введ. 01.07.1990. - М.: Стандартинформ, 2009. – III, 22 с.
14. ГОСТ 9511-80 Изделия хлебобулочные слоеные (слойка датская, слойка кондитерская, слойка свердловская, конвертик слоеный с повидлом, розанчик слоеный с вареньем и т.д.).- Введ. 01.07.1981. - М.: Стандартинформ, 2009. – III, 22 с.
15. ГОСТ 27844-88 Изделия булочные (булка городская, батоны: нарезной, городской, подмосковный, столичный, студенческий, с изюмом, рожки, роглики и т.д.). - Введ. 01.07.1990. - М.: Стандартинформ, 2009. – III, 22 с.
16. ГОСТ Р 53041-2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения.- Введ. 01.01.2010. - М.: Стандартинформ, 2012. – III, 10 с.
17. СанПиН 2.3.2. 1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
18. 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.
19. 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»].
20. 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.
21. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
22. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
24. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015. – 544с.
25. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808с.
26. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции:учебное пособие/Л.З Шильман. – М.: Академия, 2017. – 173 с.
27. Богушева В.И. Технология приготовления пищи:учебно-методическое пособие/В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону:Феникс, 2018. – 374 с.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / Составитель П.С. Ершов. – СПб.: «Профессия», 2001. – 192 с.
2. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для сред.проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 5-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. – 496 с.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для проф. образования/ Н.Г Бутейкис.- 14-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-336с.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 12-е изд. перераб. и доп. Учебник для профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.-320 с.
5. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 336 с.
6. Ермилова С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 64 с.
7. Ермилова С.В. «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста»: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 344 с.
8. Ермилова С. В., Соколова Е. И. Торты, пирожные и десерты. Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2013 - 80 с.
9. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред.проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - 10-е издание. - М.: Академия, 2017. – 288 с.
12. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
13. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 64 с.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В.В. Усов. – 6-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. – 416с.
15. Хроменков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: Учебное пособие. - М.: Издательский Центр «Академия», 2008 – 320 с.
16. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
17. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРР, 2007. – 1056 с.: ил.
18. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь / Т.А. Качурина. – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013-160 с.
19. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие/ Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-132 с.
20. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб.пособие / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 11-е издание. - М.: Издательский центр «Академия», 2015-112 с.
21. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие. - 3-е издание. – М.: Издательский центр «Феникс», 2012. - 315 с.
22. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4.3. Общие требования к организации образовательной деятельности

Организация профессионального модуля регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Устанавливаются следующие виды учебных занятий: практическое занятие, лабораторная работа, лекция, семинар. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательной деятельности по данному профессиональному модулю предусматривает применение активных и интерактивных форм проведения занятий, таких, как: деловые игры, моделирование и разбор конкретных ситуаций, круглые столы, брейн-ринги и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой.

Количество часов, отведенных на оказание консультативной помощи при освоении профессионального модуля, определяется учебным заведением самостоятельно.

При изучении профессионального модуля обязательное прохождение учебной практики – 36 часов, производственной практики в количестве 216 часов . Практика реализуется концентрированно

в учебных лабораториях и на предприятиях. Промежуточная аттестация по итогам практик проводится в форме дифференцированных зачетов.

Изучение программы профессионального модуля завершается экзаменом (квалификационным).

Освоению данного модуля предшествует изучение обще профессиональных дисциплин: ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» и ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля, специальности «Технология продукции общественного питания»;

имеющих опыт деятельности в организациях общественного питания.

Квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля, специальности «Технология продукции общественного питания»;

опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы

прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Профессиональные компетенции	Результаты обучения	Формы и методы контроля	Критерии оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Знание: – ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	<i>Текущий контроль: письменного/устного опроса</i>	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>
		<i>тестирование</i>	<i>Не менее 75% правильных ответов.</i>
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, презентаций, конспектов и т.д.)</i>	<i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	– методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	– температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и		

<p>ДПК 4.1. Контролировать условия, сроки хранения и транспортирование полуфабрикатов и готовых изделий</p>	<p>сложных отделочных полуфабрикатов; – варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; – отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; – технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; – требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>		
	<p>Умение: – 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</p>	<p>Текущий контроль: <i>защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы.</i></p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>
		<p><i>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i></p>	<p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p>

	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных 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. 	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК;</i></p> <p><i>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p>	<p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

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

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
------------	---------------------------------------	----------------------------------

(освоенные общие компетенции)		
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Посещение учебных заведений, дополнительных консультаций по предметам	Мониторинг посещаемости
	Участие в конкурсах, олимпиадах, профориентационных мероприятиях	Наблюдение и оценка деятельности Оценка достижений
	Участие в социально-проектной деятельности, органах самоуправления	Оценка докладов, рефератов, бизнес-проектов
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Эффективный выбор методов и способов решения профессиональных задач	Оценка результатов учебной деятельности
	Своевременное выполнение заданий, оценка их качества	Оценка результатов учебной деятельности
	Самоконтроль и самоанализ выполнения профессиональных задач	Наблюдение за выполнением профессиональных задач
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Обоснованность выбора методов и способов решения стандартных и нестандартных задач в соответствии с заданными критериями	Оценка выбора методов и способов решения задач в зависимости от ситуации
	Оценивание последствий принятых решений и коррекции результатов собственной деятельности	Наблюдение и оценка принимаемых решений в стандартных и нестандартных ситуациях
	Ответственность за результат выполненной работы	Оценка качества принимаемых решений
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	Использование различных источников, включая ресурсы сети Интернет. Осуществление эффективного поиска информации и рациональное использование времени	Оценка качества использованных источников. Оценка содержания выполненных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении практических заданий
	Рациональность использования средств ИКТ при решении профессиональных задач	Оценка эффективности использования средств ИКТ
	Оформление результатов и их демонстрация с применением ИКТ	Оценка результатов выполненных работ (доклады, рефераты, курсовые работы, портфолио и т.д.)
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие и сотрудничество с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководством, потребителями в ходе обучения и во время практики	Наблюдение за эффективностью общения во время учебных и практических занятий, при прохождении практики
	Коммуникативное поведение при работе в команде	Наблюдение за поведением обучающегося во время проведения практических занятий, при прохождении практики
	Соблюдение этики поведения при выполнении профессиональных задач	Наблюдение за поведением обучающегося во время проведения практических занятий, при прохождении практики
	Проявление толерантности	Наблюдение за выстраиванием взаимоотношений с коллегами, руководством, потребителями
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Эффективность планирования производственной деятельности	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, решение производственных задач
	Самоанализ и коррекция результатов работы членов команды	Собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности	Собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, учебной и производственной практики
	Владение техникой физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки	
	Посещение дополнительных курсов повышения квалификации	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация процесса обучения	Собеседование, наблюдение за учебной и внеучебной деятельностью студента, интерпретация результатов собеседования и наблюдения
	Глубина анализа смены технологий в профессиональной деятельности	Собеседование, наблюдение за учебной и внеучебной деятельностью студента, интерпретация результатов собеседования и наблюдения

Итоговая оценка осуществляется в рамках экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю, в ходе которого, в рамках теоретического задания обучающийся демонстрирует освоенные ПК и ОК .

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих
десертов

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 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):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ДПК 5.3. Организовать и проводить разработку новых сложных десертов, соблюдая технологические процессы при приготовлении новых сложных десертов, руководствуясь разработанной технологической документацией.

ДПК 5.4. Организовать и проводить органолептический контроль качества сырья и готовых сложных десертов, напитков.

ДПК 5.5. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных напитков.

ДПК 5.6. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих напитков.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников области общественного питания при наличии основного общего или 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 сложных холодных и горячих десертов;
- разработки ассортимента сложных холодных и горячих напитков;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих напитков;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления сложных холодных и горячих напитков, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложных холодных и горячих десертов;
- сервировки и оформления сложных холодных и горячих напитков.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных и горячих напитков;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных холодных и горячих напитков;
- проводить расчёты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных и горячих напитков;
- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих напитков;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных холодных и горячих напитков;
- оценивать качество готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- ассортимент сложных холодных и горячих напитков;
- классификацию холодных и горячих десертов, условия хранения и требования к качеству различных видов сырья;
- классификацию холодных и горячих напитков, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- методы организации производства холодных и горячих десертов;
- методы организации производства холодных и горячих напитков;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих десертов;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих напитков;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из фруктов, ягод и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных холодных и горячих напитков;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих напитков;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных и горячих напитков;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных и горячих десертов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных холодных и горячих десертов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных холодных и горячих напитков;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных и горячих напитков;
- технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных и горячих напитков;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих напитков;
- правила порционирования холодных и горячих десертов;
- правила порционирования холодных и горячих напитков;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных холодных и горячих десертов;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных холодных и горячих напитков;
- варианты оформления тарелки и блюд для холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных холодных и горячих напитков;
- риск в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложных холодных и горячих десертов;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложных холодных и горячих десертов;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложных холодных и горячих напитков.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 240 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 204 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов,

в том числе лабораторно-практических занятий – 56 часов (36 часов лабораторные работы, 20 часов практические занятия);

самостоятельной работы обучающегося – 68 часов;

учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Результатом освоения рабочей 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 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ДПК 5.3	Организовать и проводить разработку новых сложных десертов, соблюдая технологические процессы при приготовлении новых сложных десертов, руководствуясь разработанной технологической документацией.
ДПК 5.4	Организовать и проводить органолептический контроль качества сырья и готовых сложных десертов, напитков.
ДПК 5.5	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных напитков.
ДПК 5.6	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих напитков.
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	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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..

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

3.1. Тематический план профессионального модуля

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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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 5.1 ДПК 5.3 ДПК 5.4 ДПК 5.5	Раздел 1 Приготовление сложных холодных десертов, напитков	98	66	32	-	32	-		-
ПК 5.2 ДПК 5.3 ДПК 5.4 ДПК 5.6	Раздел 2 Приготовление сложных горячих десертов, напитков	106	70	24		36		-	
	Учебная практика	36						36	-
	Всего:	240	136	56	-	68	-	36	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем максимальной нагрузки для очной формы обучения	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. ПМ 05 Приготовление сложных холодных десертов, напитков	Максимальная учебная нагрузка	98		

МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных десертов	Максимальная учебная нагрузка по МДК.05.01.		98		
Тема 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов, напитков	Содержание обязательной учебной нагрузки		66		
	1.	Классификация десертов и напитков. Ассортимент. Сырье, входной контроль сырья.	34	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
2.	Предварительная подготовка продуктов. Желирующие вещества используемые для приготовления блюд (подготовка желатина, технология приготовления ягодного и фруктового пюре).				
3.	Организация рабочих мест для приготовления холодных десертов и напитков. Оборудование и инвентарь. Посуда для подачи.				
4.	Ассортимент десертов на основе натуральных и консервированных фруктов, ягод и плодовых овощей. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству.				
5.	Ассортимент десертов со сметаной и сливками. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству. Сроки и режимы хранения.				
6.	Ассортимент желированных десертов. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству. Сроки и режимы хранения.				
7.	Мороженое. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству.				
8.	Холодные соусы к десертам. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству.				
9.	Холодные напитки. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству.				
10.	Холодные современные десерты.Щербеты. Граните. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству				
11.	Холодные десерты из мороженого. Парфе. бомбе. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству.				
12.	Холодные десерты из мороженого. Торты-мороженое. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству.				
13.	Холодные десерты европейской кухни. Замороженное суфле. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству.				
14.	Холодные десерты из желе, фруктовых пюре и заварных кремов. Желе из заварного крема. Фруктовое пюре и кремы Ассортимент. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству.				

15.	Холодные десерты: муссы, меренги. Приготовление муссов. Приготовление десертов с меренгами. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству.			
16.	Холодные десерты из мягкого сыра. Застывшие десерты из мягкого сыра. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству.			
17.	Холодные десерты из творога. Застывшие творожные торты. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству			
Практические занятия обязательной учебной нагрузки		8		
1.	Практическая работа №1 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.		2	ДПК 5.3 ДПК 5.4 ДПК 5.5
2.	Практическая работа №2 Руководствуясь данными Сборников рецептур составить технологические схемы приготовления сладких блюд. Составление технологических карт на холодные сладкие блюда.			
3.	Практическая работа №3 Руководствуясь данными Сборников рецептур разработать рецептуру на новое блюдо.			
4.	Практическая работа №4 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.			
Лабораторные работы обязательной учебной нагрузки		24		
1.	Лабораторная работа №1. Приготовление компотов, десертов со сметаной и сливками - Оценка качества используемого сырья. - Приготовление компотов из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод, как в различных сочетаниях, так и из одного какого-либо вида, оформление и подача. - Технология приготовления десертов на основе фруктов, ягод, оформление и подача. - Органолептическая оценка качества готовых десертов.		3	ПК 5.1 ДПК 5.4 ДПК 5.5
2.	Лабораторная работа №2. Приготовление железированных десертов (кисели). - Оценка качества используемого сырья.			

		<ul style="list-style-type: none"> - Технология приготовления, порционирование, оформление и подача киселя. - Органолептическая оценка качества. Определение качества желированных блюд. Определение полноты вложения сырья 			
	3.	<p>Лабораторная работа №3. Приготовление современных муссовых десертов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технология приготовления, порционирование, оформление и подача. - Органолептическая оценка качества. Определение качества желированных блюд. Определение полноты вложения сырья. 			
	4.	<p>Лабораторная работа №4. Приготовление десертов - мороженное с маршмеллоу.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мороженое. Технология приготовления, оформление и подача. Органолептическая оценка качества. - Маршмеллоу. Технология приготовления. Органолептическая оценка качества. Составление технологических карт. 			
	5.	<p>Лабораторная работа №5. Приготовление льдосодержащих десертов и фруктовых снеков. Напитки</p> <ul style="list-style-type: none"> - Льдосодержащие десерты. - Фруктовые снеки. - Холодные напитки (плодово-ягодные прохладительные напитки, молочные коктейли, крушоны) - Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков, молочных коктейлей, крушонок, оформление и подача. Оценка качества используемого сырья. Требования к качеству. Определение качества прохладительных напитков. 			
	<p>5. Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05. Анализ меню сладких блюд, предлагаемых П.О.П. города Красноярск ; оборудования, используемого при приготовлении сладких блюд, предлагаемых П.О.П. города Красноярск; – Составление ТК и ТТК на десерты из натуральных фруктов, кисель из ревня, самбук из сливы, абрикосов; – Составление ТС на приготовление сладких желированных блюд, мороженого; – Составление меню холодных десертов, напитков; – Подготовка конспекта по теме: «Особенности, традиции при приготовлении десертов в странах Европы», «Правила подбора пряностей, алкогольных напитков и приправ для создания гармоничных сочетаний при приготовлении холодных десертов», «Правила подбора пряностей, и приправ для создания гармоничных сочетаний при приготовлении холодных десертов в странах Азии», «Отличительные особенности десертов стран Америки и Австралии», «Дефекты готовых десертов на основе фруктов и компотов» – Разработка новой рецептуры сложного холодного сладкого блюда; – Подготовить расчёт рецептуры, описание технологии приготовления и требование к качеству кваса и кваса из клюквы.</p>		32	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Раздел 2					

ПМ 05 Приготовление сложных горячих десертов, напитков	Максимальная учебная нагрузка	106		
МДК 05.01. Технология приготовления горячих десертов	Максимальная учебная нагрузка по МДК.05.01.	100		
Тема 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов, напитков	Содержание обязательной учебной нагрузки	64		
	1. Ассортимент горячих сладких блюд. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска блюд. Общие правила порционирования. Режимы хранения и сроки реализации.	40	3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	2. Организация рабочих мест для приготовления горячих десертов и напитков. Оборудование и инвентарь. Посуда для подачи. Правила ТБ при работе с горячей посудой.			
	3. Технология приготовление и оформление суфле, особенности подачи. Требования к качеству. Режимы хранения и сроки реализации.			
	4. Технология приготовление и оформление пудингов. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Отличительные особенности от воздушных пирогов.			
	5. Технология приготовление и оформление горячих десертов из фруктов. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.			
	6. Технология приготовление горячих напитков. Ассортимент. Значение напитков в питании. Правила заваривания чая. Способы приготовления и подачи кофе. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.			
	7. Технология приготовление горячих напитков. Ассортимент. Значение напитков в питании. Какао и горячий шоколад (отличительные особенности). Горячие напитки с вином. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.			
	8. Приготовление горячих фруктовых суфле (апельсиновое, ананасовое). Технологический процесс приготовления и оформления. Требования к качеству.			
	9. Приготовление горячих сладких блюд из жидкого теста (блинчики, блинчатый пирог). Технологический процесс приготовления и оформления. Требования к качеству.			
	10. Приготовление горячих сладких блюд из жидкого теста(пудинги). Технологический процесс приготовления и оформления. Требования к качеству.			
11. Приготовление горячих сладких блюд из теста (вафли, пончики). Технологический процесс приготовления и оформления. Требования к качеству.				

12.	Приготовление миниатюрных десертов (птифуров). Ассортимент. Технологический процесс приготовления и оформления. Требования к качеству.			
13.	Приготовление декора для десертов из теста, шоколада, сахара. Технологический процесс приготовления и использования. Требования к качеству.			
14.	Оригинальные напитки: какао-крем; какао с желтком; шоколадно-апельсиновый напиток; шоколадно-банановый напиток. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству.			
15.	Оригинальные напитки: тонизирующий имбирный напиток, с манго и апельсинами; апельсиновый чай; персиковый слэш; коктейль «какао с вишней». Ассортимент. Технология приготовления, оформление и подача. Требования к качеству.			
16.	Приготовление десертов чернослив в молоке, кисель белорусский; вареники с вишней, струдель с яблоками. Технологический процесс приготовления и оформления. Требования к качеству.			
17.	Приготовление сладких блюд: кош теле (хворост), бармак с грецкими орехами; риса с черносливом, киселя из красного вина с вареньем. Технологический процесс приготовления и оформления. Требования к качеству.			
18.	Приготовление сладких блюд: пеламуши, гозинаки; тыква, фаршированная рисом и яблоками, барурик. Технологический процесс приготовления и оформления. Требования к качеству.			
19.	Виды дефектов чаще всего встречающиеся при приготовлении десертов. Причины, способу устранения и предотвращения.			
20.	Ассортимент столовой посуды, приборов для подачи горячих сладких блюд на предприятиях общественного питания разных типов и классов. Подбор вин.			
Практические занятия обязательной учебной нагрузки		12		
1.	Практическая работа №5 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.		3	ДПК 5.3 ДПК 5.4 ДПК 5.6
2.	Практическая работа №6 Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.			
3.	Практическая работа №7			

		Решение ситуационных задач. Составление технологических карт. Технологических схем. Органолептическая оценка качества готовых десертов, напитков.			
	4.	Практическая работа №8-9 Работа с технологическими картами. Расчет сырья, определение количества порций, вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.			
	5.	Практическая работа № 10 Бракераж готовых сладких блюд, напитков. Заполнение бракеражного журнала.			
		Лабораторные работы обязательной учебной нагрузки	12		
	1.	Лабораторная работа №6. Приготовление горячих десертов. - Оценка качества используемого сырья. - Приготовление, порционирование, оформление и подача суфле и пудингов. Оценка качества готовых десертов.			
	2.	Лабораторная работа №7. Приготовление горячих десертов из фруктов с использованием технологии фламбирования фруктов с помощью газовой горелки. - Оценка качества используемого сырья. Приготовление, порционирование, оформление и подача десертов. - Органолептическая оценка качества готовых десертов из яблок (фруктов).		3	ПК 5.2 ДПК 5.4 ДПК 5.6
	3.	Лабораторная работа №8. Приготовление современных горячих сладких блюд. - Оценка качества используемого сырья. Приготовление, порционирование, оформление и подача блюд. - Органолептическая оценка качества готовых десертов из сладких каш.			
		Содержание обязательной учебной нагрузки	6		
Тема 3. Контроль качества сложных холодных и горячих десертов	1.	Отбор проб сложных холодных и горячих десертов. Оформление отбора. Бракераж.			ДПК 5.4
	2.	Контроль качества сложных холодных и горячих десертов.			
	3.	Изучение способов обнаружения фальсификации. Обнаружение фальсификации сливочного масла.			
		Дифференцированный зачет		3	
		Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5.	36		ОК 1 ОК 2 ОК 3
		– Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций сладких блюд. – Подготовка презентаций на темы: «Польза яблок в питании», «Зелёное яблоко»,			

<ul style="list-style-type: none"> – Конспекты по темам: «Режимы хранения и реализации суфле. Требования к качеству суфле по органолептическим показателям»; – Разработка ТС на приготовление горячих десертов, приготовления декоров из шоколада и сахара; – Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации сладких блюд», «Требования к качеству, сроки реализации суфле»; – Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сладких блюд»; – Зарисовка схем сервировки стола при подаче десертов: «Шарлотки с яблоками»; «Мороженого «Сюрприз»; «Желе лимонного», с указанием столовой посуды и приборов; – Подготовка доклада на тему: «Польза фруктов, подвергнутых тепловой обработке»; – Расчет пищевой ценности сырья и готового блюда; – Изучение способов обнаружения фальсификации. Обнаружение фальсификации сливочного масла; – Подготовка к дифференцированному зачету. 			<p>ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9</p>
<p>Учебная практика Виды работ Моделирование и изготовление украшений для десертов. Приготовление снеков и льдосодержащих десертов. Приготовление железированных и муссовых десертов, сладких соусов к ним. Приготовление новых сложных холодных десертов с использованием выпечной основы. Приготовление сложных горячих национальных десертов. Приготовление сахаристых изделий. Дифференцированный зачет</p>	36		<p>ПК 5.1 ПК 5.2 ДПК 5.3 ДПК 5.4 ДПК 5.5 ДПК 5.6</p>
Всего	240		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы модуля осуществляется в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

в лабораториях: учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов: рабочее место преподавателя; рабочее место студента для теоретических знаний; учебная доска.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран.

Оборудование лаборатории: электроплита, жарочный шкаф, электронные весы, миксер электрический настольный, взбивальная машина, микроволновая печь, шкаф шоковой заморозки, холодильный шкаф.

Оборудование рабочих мест лаборатории: производственный инвентарь; производственный инструмент; столовая посуда; нормативно-техническая документация.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Синицина А.В. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник/А.В. Синицина. – М.: Академия, 2017. – 302 с.

Дополнительные источники:

1. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для СПО/ Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; Под ред. М.А. Николаевой. – М.: Деловая литература: Омега-Л, 2008. – 480 с.

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник/Г.Г. Лутошкина. – М.: Академия, 2017. – 237 с.

3. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник/Е.А. Прокопьева. – М.: Академия, 2017 – 397 с.

4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт. – сост. А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. – Киев; М.: «Арий», «Лада», 2010. – 680 с.

6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник/И.П. Самородова. – М.: Академия, 2017 – 190

Интернет-ресурсы

1. URL: www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»

2. URL: <http://pelen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»

3. URL: www.pitportal.ru – Весь общепит России

4. URL: www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

4.3. Общие требования к организации образовательной деятельности

Организация образовательной деятельности регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Устанавливаются следующие виды учебных занятий: практическое занятие, лабораторная работа, лекция, семинар, самостоятельная работа. Допускается проведение и других видов занятий. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательной деятельности по данному профессиональному модулю предусматривает применение активных и интерактивных форм проведения занятий таких как: деловые и ролевые игры, моделирование и разбора конкретных ситуаций, «круглые столы», брейн-ринги и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой. При формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения, который освобождает учащегося от необходимости их повторного освоения.

Количество часов, отведенных на оказание консультативной помощи при освоении профессионального модуля, определяется учебным заведением самостоятельно.

При изучении профессионального модуля обязательно прохождение учебной практики -36 часов. Учебная практика по данному модулю проводится в лаборатории техникума.

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится в соответствии с «Положением об учебной и производственной практике», с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, в форме дифференцированного зачета.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин и модулей:

ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ОП.02 «Физиология питания»

ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05 «Метрология и стандартизация»

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 «Охрана труда»

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Организация производства и обслуживания

ОП.11 Технология планирования профессиональной карьеры

ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания

ОП.13 Детское, школьное и диетическое питание

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Изучение программы профессионального модуля завершается экзаменом (квалификационным).

4.4. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Квалификация педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля, специальности «Технология продукции общественного питания»;
имеющих опыт деятельности в организациях общественного питания.

Квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля, специальности «Технология продукции общественного питания»;
опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы
прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность в организации рабочего места в соответствии с САНПИН - обоснованность выбора производственного оборудования и инвентаря, соблюдая требования техники безопасности и санитарных норм. - приготовление сложных холодных десертов: приготовленные с учётом технологических и санитарных требований к процессу приготовления; - демонстрация навыков в оформлении и отпуске сложных холодных десертов в соответствии с назначением. - точность и грамотность расчёта технологической карты и полнота описания процесса приготовления сложных холодных десертов 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос Технологическая карта Наблюдение за процессом приготовления; - дегустация приготовленного блюда - наблюдение на лабораторно практических занятия;
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора производственного оборудования и инвентаря, соблюдая требования техники безопасности и санитарных норм при приготовлении сложных горячих десертов - правильно приготавливать сложные горячие десерты, с учётом технологических и санитарных требований к процессу приготовления; - демонстрация навыков в оформлении и отпуске сложных горячих десертов в соответствии с назначением. - точность и грамотность расчёта технологической карты и полнота описания процесса приготовления сложных горячих соусов 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос Технологическая карта Наблюдение за процессом приготовления; - дегустация приготовленного блюда - наблюдение на лабораторно практических занятия;
ДПК 5.3 Организовать и проводить разработку новых сложных десертов, соблюдая технологические процессы при приготовлении новых сложных десертов, руководствуясь разработанной технологической документацией.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность в организации рабочего места в соответствии с САНПИН .Подбор оборудования и инвентаря для приготовления сложных десертов - обоснованность при подборе сырья, с учётом технологических и санитарных требований к процессу приготовления; - точность расчёта технологической карты и полнота описания процесса приготовления сложных десертов 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос Технологическая карта Наблюдение за процессом приготовления; - дегустация приготовленного блюд
ДПК 5.4 Организовать и проводить органолептический контроль качества сырья и готовых сложных десертов, напитков	<ul style="list-style-type: none"> - правильность в проверке органолептическим способом пригодность сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов; - грамотность в осуществление подборе сырья, с учётом технологических и санитарных требований к процессу приготовления; - точность и грамотность при дегустации приготовленного блюда; - демонстрация навыков в определении органолептическим методом степень 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос - дегустация приготовленного блюд Зачёты по учебной и производственной практикам и по каждому из разделов профессионального модуля

	готовности и качества приготовленного сложного десерта стандартным требованиям по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу и консистенции.	
ДПК 5.5 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных напитков.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность в организации рабочего места в соответствии с САНПИН - обоснованность выбора производственного оборудования и инвентаря, соблюдая требования техники безопасности и санитарных норм. - приготовление сложных холодных напитков: приготовленные с учётом технологических и санитарных требований к процессу приготовления; - демонстрация навыков в оформлении и отпуске сложных холодных напитков в соответствии с назначением. - точность и грамотность расчёта технологической карты и полнота описания процесса приготовления сложных холодных напитков 	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос Технологическая карта Наблюдение за процессом приготовления; - дегустация приготовленного напитка; - наблюдение на лабораторно практических занятия;
ДПК 5.6 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих напитков.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора производственного оборудования и инвентаря, соблюдая требования техники безопасности и санитарных норм при приготовлении сложных горячих напитков - правильно приготавливать сложные горячие напитки, с учётом технологических и санитарных требований к процессу приготовления; - демонстрация навыков в оформлении и отпуске сложных горячих напитков в соответствии с назначением. - точность и грамотность расчёта технологической карты и полнота описания процесса приготовления сложных горячих напитков 	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос Технологическая карта Наблюдение за процессом приготовления; - дегустация приготовленного напитка - наблюдение на лабораторно практических занятия;

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 (основные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Посещение учебных занятий, дополнительных консультаций	Мониторинг посещаемости
	Участие в конкурсах, олимпиадах, профориентационных мероприятиях	Экспертная оценка портфолио
	Участие в профессиональных конкурсах и мероприятиях	Экспертное наблюдение и оценка деятельности
	Подготовка классных часов, презентации о профессии	Экспертная оценка портфолио
	Участие в социально – проектной деятельности, органах самоуправления	Экспертная оценка докладов, рефератов, бизнес - проектов
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Эффективный выбор методов и способов решения профессиональных задач	Экспертная оценка выбора методов и способов решения профессиональных задач
	Своевременное выполнение заданий, оценка их качества	Экспертная оценка результатов учебной деятельности
	Самоконтроль и самоанализ выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение за выполнением профессиональных задач

ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	Обоснованность выбора методов и способов решения стандартных и нестандартных задач в соответствии с заданными критериями	Оценка выбора методов и способов решения задач в зависимости от ситуации
	Оценивание последствий принятых решений и коррекция результатов собственной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка принимаемых решений в стандартных и нестандартных ситуациях
	Ответственность за результат выполненной работы	Экспертная оценка качества принимаемых решений
ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личного развития	Использование различных источников, включая ресурсы сети Интернет	Экспертная оценка качества использованных источников
	Осуществление эффективного поиска информации и рациональное использование времени	Экспертная оценка содержания выполненных работ
	Обработка информации в соответствии с поставленными задачами	Экспертная оценка содержания выполненных работ
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	Использование базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении практических заданий
	Рациональность использования средств ИКТ при решении профессиональных задач	Экспертная оценка эффективности использования средств ИКТ
	Оформление результатов и их демонстрация с применением ИКТ	Экспертная оценка результатов выполненных работ (доклады, рефераты, курсовые работы, портфолио и т.д.)
ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие и сотрудничество с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководством, потребителями в ходе обучения и во время практики	Экспертное наблюдение за эффективностью общения во время учебных и практических занятий, при прохождении практики
	Коммуникативное поведение при работе в команде	Экспертное наблюдение за поведением обучающегося во время проведения практических занятий, при прохождении практики
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания	Соблюдение этики поведения при выполнении профессиональных задач	Экспертная оценка результатов выполненных заданий
	Проявление толерантности	Экспертное наблюдение за выстраиванием взаимоотношений с коллегами, руководством, потребителями
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности	Экспертная оценка портфолио
	Владение техникой физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки	Экспертная оценка портфолио
	Посещение дополнительных курсов повышения квалификации	Экспертная оценка портфолио
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– скорость и точность принятия решений в нестандартных ситуациях в области технологии продукции общественного питания	Наблюдение за действиями обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>стр.</i>
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ (ППКРС), составленной в соответствии с ФГОС по специальности (профессии) **19.02.10** Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): техник - технолог общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии 16675 Повар в рамках программы подготовки специалистов среднего звена.

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:

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; нормативные правовые акты, 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;

методику расчета экономических показателей.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 327 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 291 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 194 часа,
- в том числе лабораторно-практических занятий – 38 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 97 часов;
- учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности техник - технолог, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК.6.1 ПК. 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК.6.5	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	243	162	22	81		-
ПК.6.1 ПК. 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	МДК 06.02 Калькуляция	48	32	16	16		
ПК.6.1 ПК. 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК.6.5 ПК.6.1 ПК. 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК.6.5 ДПК 06.1 ДПК 06.2	Учебная практика, часов (по профилю специальности)	36				36	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	4
Раздел ПМ.6 Организация работы структурного подразделения		243		
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		243		
Тема 1.1 Предмет, содержание и задачи экономики отрасли	Содержание			
	1. Отрасль в условиях рынка, социально-экономическое значение и функции общественного питания (ОП). Классификация ОП, организационные формы обслуживания потребителей. Организационно-правовые формы юридических лиц, осуществляющих коммерческую деятельность		2	ОК 1
	Содержание	40		ОК1 – ОК8

Тема 1.2 Планирование производственной мощности структурного подразделения. Производство продукции	1. Производственная мощность структурного подразделения		2	
	2. Производственная программа			
	3. Производственная программа			
	4. Расчет производственной мощности кухни			
	5. Методика расчета плана выпуска блюд			
	6. Методика расчета пропускной способности зала			
	7. Расчет степени охвата населения услугами ОП			
	8. Товароборот, понятие			
	9. Методика расчета товарооборота			
	10. Расчет оптового товарооборота			
	11. Расчет розничного товарооборота			
	12. Расчет товарооборота по прочей собственной продукции			
	13. Расчет товарооборота по покупным товарам			
	14. Методика расчета плана выпуска продукции в сутки, в год			
	15. Расчет коэффициента эластичности спроса			
Практические занятия	6		ПК 6.1 – ПК 6.5 ДПК 06.1	
1. Расчет производственной мощности кухни				
2. Расчет пропускной способности зала				
3. Расчет оптового и розничного товарооборота				
Тема 1.3 Материально-техническая база общественного питания	Содержание	28	2	ОК1 – ОК8
	1. Назначение, состав и структура основных производственных фондов. Назначение, состав и структура основных производственных фондов			
	2. Виды износа основных фондов			
	3. Амортизация ОПФ			
	4. Показатели использования ОПФ			
	5. Оборотные фонды (ОС), экономическая сущность			
	6. Структура оборотных средств			
	7. Оборачиваемость, кругооборот оборотных средств			
	8. Нормирование оборотных средств			
	9. Показатели использования оборотных средств			
	10. Определение среднегодовой стоимости ОПФ, фондоотдачи, фондовооруженности, фондоемкости, срока окупаемости			
	11. Методика расчета коэффициентов оборачиваемости, загрузки, продолжительности одного оборота			
	12. Капитальное строительство, капитальные вложения, инвестиции			
	13. Методика расчета сметной стоимости капитальных вложений			
	14. Расчет различных вариантов строительства. Расчет показателей экономической эффективности капитальных вложений			
	Практические занятия	4		ПК 6.1 – 6.4 ДПК 06.1 ДПК 06.2

	1. Расчет фондоотдачи, фондоемкости, срока окупаемости. Определение амортизационных отчислений, фондовооруженности. Расчет сметной стоимости строительства. Определение среднегодовой стоимости ОПФ			
	2. Расчет показателей использования оборотных средств. Расчет коэффициентов оборачиваемости, загрузки, продолжительности одного оборота			
Тема 1.4 Оплата труда и мотивация	Содержание	20		ОК1 – ОК9
	1. Производительность труда, понятие, сущность		2	
	2. Факторы роста производительности труда			
	3. Принципы организации заработной платы			
	4. Тарифная система оплаты труда			
	5. Формы и системы заработной платы. Тарифная система			
	6. Формы и системы заработной платы. Сдельная система			
	7. Доплаты и надбавки к заработной плате			
	8. Бестарифная система оплаты труда			
	9. Бестарифная система оплаты труда			
	10. Показатели производительности труда			
	Практические занятия	6		ПК 6.1 – 6.4 ДПК 06.1 ДПК 06.2
	1. Расчет показателей производительности труда. Расчет заработной платы рабочих повременщиков			
	2. Расчет заработной платы рабочих сдельщиков. Расчет заработной платы рабочих, работающих по бригадной системе			
	3. Расчет доплат и надбавок			
Тема 1.5 Планирование, использование ресурсов, издержек производства	Содержание	52		ОК1 – ОК9
	1. Планирование, понятие, сущность		2	
	2. Планирование необходимых ресурсов			
	3. Планирование необходимых ресурсов			
	4. Методика расчета основного сырья на годовую программу			
	5. Методика расчета дополнительного сырья на годовую программу			
	6. Определение транспортных расходов			
	7. Методика расчета необходимых объемов топлива и электроэнергии			
	8. Планирование затрат на производство			
	9. Планирование затрат на производство			
	10. Структура затрат по экономическим элементам			
	11. Методика расчета стоимости сырья и материалов			
	12. Методика расчета стоимости сырья и материалов			
	13. Расчет затрат на оплату труда			
	14. Определение амортизационных отчислений			
	15. Методика расчета цеховых, производственных, коммерческих и управленческих затрат			
	16. Методика расчета цеховых, производственных, коммерческих и управленческих затрат			

	17. Ценообразование в условиях рынка, виды цен			
	18. Ценообразование в условиях рынка, виды цен			
	19. Ценовая политика предприятий ОП			
	20. Ценовая политика предприятий ОП			
	21. Валовый доход, понятие и сущность			
	22. Источники образования валового дохода			
	23. Источники образования валового дохода			
	24. Наценки на продукцию общественного питания			
	25. Наценки на продукцию общественного питания			
	26. Прибыль, понятие и сущность			
	27. Факторы, определяющие прибыль. Распределение прибыли			
	28. Факторы, определяющие прибыль. Распределение прибыли			
	29. Рентабельность, виды рентабельности. Пути повышения прибыли и рентабельности			
	Практические занятия	6		ПК 6.1 – 6.4 ДПК 06.1 ДПК 06.2
	1. Расчет потребности в основном и дополнительном сырье. Транспортно-заготовительные расходы			
	2. Расчет прибыли и рентабельности, цены на продукцию, суммы наценок			
	3. Расчет валового дохода, чистой прибыли, суммы наценок на собственную продукцию, покупных товаров на розлив, торговых надбавок			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.		81		ОК 1 – ОК 9
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				ОК 1 – ОК 9
	1. Работа с источниками информации (учебно-методическими пособиями, специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет)			
	2. Изучение правового Положения имущества предприятия			
	3. Решение задач по расчету необходимых показателей			
	4. Разработка рефератов			
МДК.06.02 Калькуляция		48		
Тема.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.	4		ОК.01 ОК 2 ОК 3 ОК.4 ОК 4 ОК 5

<p>Тема 2 Ценообразование в общественном питании</p>	<p>Содержание</p> <p>Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета План-меню, его назначение, виды, порядок составления Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий</p>	<p>6</p>		<p>ОК.01 ОК 2 ОК 3 ОК.4 ОК 4 ОК 5</p>
<p>Тема 3 Материальная ответственность. Инвентаризация</p>	<p>Содержание</p> <p>Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) Изучение Приказа Минфина от 13.06.1995 № 49 (ред. От 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств</p>	<p>4</p> <p>8</p>		<p>ОК.01 ОК 2 ОК 3 ОК.4 ОК 4 ОК 5</p> <p>ПК.6.1 ПК. 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4</p>
<p>Тема 4 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций</p>	<p>Содержание</p> <p>Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятия питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.</p>	<p>6</p>		<p>ОК.01 ОК 2 ОК 3 ОК.4 ОК 4 ОК 5 ПК.6.1 ПК. 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4</p>
<p>Тема 5 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</p>	<p>Содержание</p> <p>Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.</p>	<p>6</p>		<p>ОК.01 ОК 2 ОК 3 ОК.4 ОК 4 ОК 5</p> <p>ПК.6.1 ПК. 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4</p>

	Отчет о движении продуктов и тары на производстве предприятий общественного питания. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе			
Тема 6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание	6		ОК.01 ОК 2 ОК 3 ОК.4 ОК 4 ОК 5 ПК.6.1 ПК. 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4
	Правила торговли. Виды оплат по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.			
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. От 03.07.2016) «О защите прав потребителей», «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016) Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 года №55	8		
Учебная практика Виды работ		36		ПК 6.1 – ПК 6.5 ПК 6.1 – 6.4 ДПК 06.1 ДПК 06.2
1. Изучение миссии предприятия, основных целей и задач				
2. Ознакомление с рынком сбыта, спроса и предложения на продукцию предприятия				
3. Ознакомление с методикой расчета основных экономических показателей, с основными поставщиками сырья и материалов				
4. Ознакомление со штатным расписанием предприятия, расчетом заработной платы на предприятии				
5. Ознакомление с методикой ценообразования на предприятии				
ВСЕГО		327		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебных кабинетах социально – экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: 28 рабочих мест.

Технические средства обучения: калькуляторы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Экономика организации (предприятия). Практикум : учебно-практическое пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2020. — 196 с. URL: <https://book.ru/book/935762>
2. Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2018. — 280 с. URL: <https://book.ru/book/927086>
3. Управление структурным подразделением организации eПриложение: Тесты : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2019. — 277 с. URL: <https://book.ru/book/931917>

Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернета
2. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации : учебное пособие / Любушин Н.П., под ред., Варпаева И.А., Жаринов В.В., Ивашечкина Л.Г., Кельдина Л.И. — Москва : КноРус, 2020— 345 с. URL: <https://book.ru/book/935760>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация профессионального модуля регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Устанавливаются следующие виды учебных занятий: практическое занятие, лабораторная работа, лекция, семинар. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательной деятельности по данному профессиональному модулю предусматривает применение активных и интерактивных форм проведения занятий, таких, как: деловые игры, моделирование и разбор конкретных ситуаций, круглые столы, брейн-ринги и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой.

Количество часов, отведенных на оказание консультативной помощи при освоении профессионального модуля, определяется учебным заведением самостоятельно.

При изучении профессионального модуля обязательно прохождение учебной практики в количестве 36 часов. Практика реализуется концентрированно в учебных кабинетах. Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета.

Изучение программы профессионального модуля завершается экзаменом (квалификационным).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля специальности «Технология продукции общественного питания»;

имеющих опыт деятельности в организациях общественного питания.

Квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля, специальности «Технология продукции общественного питания»;

опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы

прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Обоснованность и точность расчета выхода продукции в ассортимент Обоснованность и точность определения себестоимости Правильность определения прибыли и рентабельности продукции, продаж, производства по разработанным методикам	Наблюдение за процедурой выполнения входного и производственного контроля при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения Наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ Наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ, интерпретация результатов собеседования и наблюдения
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Оптимальность и обоснованность выбора системы оплаты труда работников предприятия Точность определения размера заработной платы работников предприятия в соответствии с действующим законодательством	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ, собеседование Наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение ситуационных и производственных задач
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Аргументированность выбора оптимальной структуры управления предприятием (структурным подразделением) Точность расчета механизации и автоматизации производства Проведение в соответствии с локальными актами предприятия и точная обработка данных фотохронометража и фотографии рабочего дня	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ, интерпретация результатов наблюдения Наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ и при прохождении практики, интерпретация результатов наблюдения Наблюдение за деятельностью студента при организации рабочего места, разработки технологических и технико-технологических карт
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Точность расчета норм времени на изготовление изделия. Правильность оформления табеля рабочего времени	Наблюдение за деятельностью студента при организации рабочего места, разработки технологических и технико-технологических карт при выполнении работ
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Правильность и точность заполнения производственной документации	Наблюдение за деятельностью студента при организации рабочего места, разработки технологических и технико-технологических карт при выполнении работ
ДПК.06.1 Обосновывать целесообразность разработки новых видов изделий	Правильность и точность заполнения производственной документации	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ
ДПК 06.2 Прогнозировать экономические ситуации на основе анализа отчетных данных предприятий общественного питания	Правильность и точность заполнения производственной документации	Наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ

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
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Посещение учебных заведений, дополнительных консультаций по предметам	Мониторинг посещаемости
	Участие в конкурсах, олимпиадах, профориентационных мероприятиях	Наблюдение и оценка деятельности Оценка достижений
	Участие в социально-проектной деятельности, органах самоуправления	Оценка докладов, рефератов, бизнес-проектов
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Эффективный выбор методов и способов решения профессиональных задач	Оценка результатов учебной деятельности
	Своевременное выполнение заданий, оценка их качества	Оценка результатов учебной деятельности
	Самоконтроль и самоанализ выполнения профессиональных задач	Наблюдение за выполнением профессиональных задач
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Обоснованность выбора методов и способов решения стандартных и нестандартных задач в соответствии с заданными критериями	Оценка выбора методов и способов решения задач в зависимости от ситуации
	Оценивание последствий принятых решений и коррекции результатов собственной деятельности	Наблюдение и оценка принимаемых решений в стандартных и нестандартных ситуациях
	Ответственность за результат выполненной работы	Оценка качества принимаемых решений
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	Использование различных источников, включая ресурсы сети Интернет. Осуществление эффективного поиска информации и рациональное использование времени	Оценка качества использованных источников. Оценка содержания выполненной работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении практических заданий
	Рациональность использования средств ИКТ при решении профессиональных задач	Оценка эффективности использования средств ИКТ
	Оформление результатов и их демонстрация с применением ИКТ	Оценка результатов выполненных работ (доклады, рефераты, курсовые работы, портфолио и т.д.)
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие и сотрудничество с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководством, потребителями в ходе обучения и во время практики	Наблюдение за эффективностью общения во время учебных и практических занятий, при прохождении практики
	Коммуникативное поведение при работе в команде	Наблюдение за поведением обучающегося во время проведения практических занятий, при прохождении практики
	Соблюдение этики поведения при выполнении профессиональных задач	Наблюдение за поведением обучающегося во время проведения практических занятий, при прохождении практики
	Проявление толерантности	Наблюдение за выстраиванием взаимоотношений с коллегами, руководством, потребителями

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Эффективность планирования производственной деятельности	Собеседование, интерпретация результатов собеседования, решение производственных задач
	Самоанализ и коррекция результатов работы членов команды	Собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности	Собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, учебной и производственной практики
	Владение техникой физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки	
	Посещение дополнительных курсов повышения квалификации	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация процесса обучения	Собеседование, наблюдение за учебной и внеучебной деятельностью студента, интерпретация результатов собеседования и наблюдения
	Глубина анализа смены технологий в профессиональной деятельности	Собеседование, наблюдение за учебной и внеучебной деятельностью студента, интерпретация результатов собеседования и наблюдения

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Красноярск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.2. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

ДПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, макаронных изделий.

ДПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд массового спроса из яиц, творога, муки.

ДПК 7.3 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд и гарниров массового спроса из традиционных овощей и грибов.

ДПК 7.4 Организовывать и проводить приготовление супов и соусов массового спроса.

ДПК 7.5 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд массового спроса из рыбы и нерыбного водного сырья.

ДПК 7.6 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд массового спроса из мяса, субпродуктов, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

ДПК 7.7 Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок массового спроса.

ДПК 7.8 Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков массового спроса.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации общественного питания при наличии среднего (полного) общего или начального профессионального 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 дополнительными профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– разработки ассортимента кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;

– организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;

– приготовления кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

– сервировки и оформления кулинарной продукции массового спроса;

– контроля безопасности готовой кулинарной продукции.

уметь:

– проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления кулинарной продукции массового спроса;

– принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции;

– проводить расчёты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- выбирать различные способы и приёмы приготовления кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

знать:

- ассортимент кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- классификацию из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд;
- методы организации производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- принципы и методы организации производства из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества кулинарной продукции массового спроса;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- ассортимент вкусовых добавок к различным соусам и варианты их использования;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- технологию приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- органолептические способы определения степени готовности и качества кулинарной продукции массового спроса;
- технику нарезки, порционирования, сервировки, оформления и способы подачи готовых блюд.
- температуру подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;

– риск в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции массового спроса;

– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего 714 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 354 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 236 часов,

в том числе лабораторно-практических занятий – 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 118 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 324 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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

Код	Наименование результата обучения
ДПК 7.1	Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, макаронных изделий.
ДПК 7.2	Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд массового спроса из яиц, творога, муки.
ДПК 7.3	Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд и гарниров массового спроса из традиционных овощей и грибов.
ДПК 7.4	Организовывать и проводить приготовление супов и соусов массового спроса.
ДПК 7.5	Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд массового спроса из рыбы и нерыбного водного сырья.
ДПК 7.6	Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд массового спроса из мяса, субпродуктов, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.
ДПК 7.7	Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок массового спроса.
ДПК 7.8	Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков массового спроса.
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	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	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. лаб-практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ДПК 7.1 - ДПК 7.8 ОК 01 - ОК.09	Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд массового спроса	354	236	90	-	118	-	-	-
ДПК 7.1 - ДПК 7.8	Учебная практика	36						36	-
ДПК 7.1 - ДПК 7.8	Производственная практика	324							324
	Всего по ПМ.07	714	236	90	-	118	-	36	324

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	
1	2	3	4	
МДК.07.01. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск			714	
Раздел 1. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд массового спроса			354	
Тема 1. Кулинарная обработка сырья	Содержание		16	
	Введение. О массовом приготовлении блюд.	1	14	
	Значение и классификация способов кулинарной обработки.	1		
	Механические способы обработки (сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление и т.п.).	1		
	Гидромеханические способы обработки (промывание и замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование). Массообменные способы обработки (растворение, экстракция, сушка, загущение). Химические, биохимические, микробиологические способы обработки (сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса).	1		
	Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика способов тепловой обработки. Специфика проведения процессов при приготовлении блюд массового спроса.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			2
Практическое занятие №1. Изучение структуры и последовательности работы со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.			2	
Тема 2 Технология приготовления полуфабрикатов и блюд из круп, бобовых и макаронных изделий массового спроса	Содержание		18	
	Значение в питании, ассортимент, подготовка и приготовление простых полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству.	1	8	
	Правила варки каш. Варка рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технологический процесс приготовления изделий из каш. Требования к качеству, условия и сроки реализации	1		
	Варка бобовых и кукурузы. Варка макаронных изделий. Технологический процесс приготовления блюд из них. Требования к качеству, условия и сроки реализации	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			10
	Практическое занятие №2. Расчет расхода сырья для варки каш, макаронных изделий и бобовых.			2
	Практическое занятие №3. Расчет расхода сырья для приготовления изделий из каш, макаронных и бобовых изделий.			2
	Лабораторная работа №1. Вводный инструктаж. Инструктаж на рабочих местах. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий массового спроса.			6
Тема 3 Технология приготовления полуфабрикатов и блюд	Содержание		28	
	Значение блюд из яиц и творога в питании. Пищевая ценность. Характеристика сырья, подготовка к производству.	1	16	
	Ассортимент блюд массового спроса из яиц. Способы варки яиц. Технологический процесс приготовления блюд из яиц. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	1		

массового спроса из яиц, творога, муки	Ассортимент блюд массового спроса из творога. Технологический процесс приготовления блюд из творога. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	1		
	Значение мучных блюд и изделий в питании. Классификация блюд и изделий из теста. Характеристика сырья и его подготовка. Фарши и начинки для мучных блюд и изделий	1		
	Технология приготовления пресного теста: тесто для блинчиков. Технология блинчиков, полуфабриката и блюда блинчики фаршированные. Технология пельменей, вареников, сельскохозяйственной лапши. Требования к качеству. Сроки и режимы хранения изделий из пресного теста.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			12
	Практическое занятие №4. Расчет расхода сырья для блюд из яиц, творога, теста			2
	Лабораторная работа №2. Приготовление блюд из яиц и творога			4
	Лабораторная работа №3. Приготовление блюд и кулинарных изделий из муки			6
Тема 4. Технология обработки и приготовления полуфабрикатов из традиционных овощей, плодов, грибов.	Содержание	1	18	
	Значение овощей и плодов в питании. Товароведная классификация овощей и плодов.			
	Обработка, нарезка овощей, плодов. Приготовление простых полуфабрикатов из них.	1	12	
	Подготовка плодов для приготовления блюд. Обработка консервированных овощей. Обработка грибов (свежих, сушёных, соленых, маринованных).	1		
	Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Отходы овощей и их использование.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			6
	Практическое занятие №5. Расчет количества отходов, массы нетто и брутто при холодной обработке овощей.		2	
Лабораторная работа №4. Простые формы нарезки корнеплодов.		4		
Тема 5. Технология приготовления супов и соусов массового спроса	Содержание	1	24	
	Значение супов в питании. Технология супов на основе бульонов и отваров овощей, круп. Бульоны. Полуфабрикаты для супов. Заправочные супы. Молочные супы. Супы на отварах фруктов, ягод. Требования к качеству супов. Условия и сроки реализации.			
	Технология соусов массового спроса. Значение соусов в питании и кулинарии. Полуфабрикаты для соусов. Соусы на бульонах. Соусы молочные. Соусы сметанные. Соусы на основе уксуса. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов. Условия и сроки реализации.	1	16	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			8
	Практическое занятие №6. Расчет расхода сырья для приготовления супов, соусов			2
	Лабораторная работа №5. Приготовление супов, соусов массового спроса.			6
	Тема 6. Технология приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей и грибов	Содержание	1	18
Значение овощных блюд и гарниров в питании. Классификация и ассортимент блюд из овощей и грибов.				
Пряности и приправы, используемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. Изменения в овощах при тепловой обработке.		1	10	
Технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей и грибов. Требования к качеству, условия и сроки реализации.		1		
Технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из жареных, запеченных и фаршированных овощей и грибов. Требования к качеству, условия и сроки реализации		1		
В том числе практических занятий и лабораторных работ		8		
Практическое занятие №7. Расчет расхода сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов		2		
Лабораторная работа №6. Приготовление блюд массового спроса из овощей и грибов		6		

Тема 7. Технология приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		36
	Технология полуфабрикатов из рыбы. Значение рыбы в питании. Классификация рыбного сырья.	1	20
	Обработка тушек чешуйчатой рыбы с костным скелетом.	1	
	Особенности обработки некоторых видов рыб.	1	
	Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для разных способов тепловой обработки.	1	
	Технология рубленых полуфабрикатов из рыбы. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.	1	
	Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, условия хранения и реализации.	1	
	Значение рыбных блюд в питании. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Подбор гарниров и соусов.	1	
	Технологический процесс приготовления блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент гарниров и соусов.	1	
	Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Ассортимент гарниров и соусов. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №8. Расчет расхода сырья выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы с костным скелетом при использовании при использовании сырья и рыбы специальной разделки.		2
	Практическое занятие №9. Расчет расхода сырья для блюд из рыбы.		2
Лабораторная работа №7. Приготовление тушеных блюд массового спроса из рыбы и нерыбного водного сырья		6	
Лабораторная работа №8. Приготовление блюд массового спроса из рубленой рыбы		6	
Тема 8. Технология приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из мяса и мясопродуктов, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы	Содержание		46
	Значение мяса в питании. Классификация мяса, мясопродуктов, субпродуктов. Структура мяса и свойства его тканей.	1	32
	Разделка мяса и кулинарное назначение частей.	1	
	Классификация полуфабрикатов из мяса.	1	
	Приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов из мяса.	1	
	Крупнокусковые и мелкокусковые полуфабрикаты.	1	
	Рубленые полуфабрикаты.	1	
	Требования к качеству полуфабрикатов.	1	
	Значение мяса птицы и кролика в питании. Классификация птицы, кролика и субпродуктов.	1	
	Разделка птицы и кулинарное назначение частей.	1	
	Классификация полуфабрикатов из птицы.	1	
	Заправка птицы для использования целиком.	1	
	Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из птицы для варки и тушения.	1	
	Рубленые полуфабрикаты из птицы.	1	
	Требования к качеству полуфабрикатов из птицы и кролика.	1	
	Технологический процесс приготовления блюд из отварного, тушеного и рубленого мяса, мясопродуктов, субпродуктов. Ассортимент гарниров и соусов. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	1	
	Технологический процесс приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной и рубленой птицы. Ассортимент гарниров и соусов. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
Практическое занятие №10. Расчет расхода сырья для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса, птицы		2	
Лабораторная работа №11. Приготовление блюд массового спроса из мяса		6	

	Лабораторная работа №12. Приготовление блюд массового спроса из птицы.		6	
Тема 9. Технология приготовления холодных блюд и закусок массового спроса	Содержание	1	16	
	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация. Ассортимент, технология приготовления и оформления бутербродов, гастрономических продуктов порциями.		10	
	Технология салатов массового спроса. Холодные супы массового спроса. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	1		
	Ассортимент, технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса.	1		
	Требования к качеству, условия хранения и реализации.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			6
	Практическое занятие №11. Расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок массового спроса.			2
	Лабораторная работа №13. Приготовление простых бутербродов и салатов массового спроса.			4
Тема 10. Технология приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	Содержание	1	16	
	Ассортимент, классификация. Технология сладких блюд массового спроса. Свежие фрукты порциями. Компоты, кисели. Требования к качеству, условия хранения и реализации.		8	
	Технология напитков. Чай, кофе, какао. Напитки из ягод. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			8
	Практическое занятие №12. Расчет расхода сырья для сладких блюд и напитков			2
	Лабораторная работа №14. Приготовление сладких блюд и напитков массового спроса		6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:			118	
– Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);				
– Изучение ГОСТа 31985-2013;				
– Решение задач по всем темам МДК;				
– Составление схем-шпаргалок по темам: «Способы кулинарной обработки сырья», «Общие правила варки супов»; «Разделка туш свинины и баранины», «Общие требования к приготовлению салатов»;				
– Составление технологических карт и схем приготовления блюд и закусок по темам МДК;				
– Поиск информации в сети Internet: о современных макаронных изделиях и их кулинарном использовании, о технологии приготовления трех новых блюд из овощей или грибов, рекомендуемых предприятиями общественного питания; по подбору, специй, пряностей, панировок к рубленным полуфабрикатам из мяса;				
– Подготовка конспектов по темам: «Современное оборудование, применяемое для механических способов обработки сырья на производстве», «Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц, творога», «Варианты приготовления пудинга творожного», «Ассортимент блюд из овощей, рекомендуемый при лечебном и/или диетическом питании», «Обработка субпродуктов», «Особенности обработки кролика, пернатой дичи», «Варианты оформления бутербродов»;				
– Подготовка презентаций по темам: «Технология приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из яиц, творога, муки» (по индивид. заданию), «Полуфабрикаты из рыбы», «Современная подача горячих блюд из мяса и птицы, применяемая в массовом питании»;				
– Сообщения по темам: «Новые сорта овощей и плодов, используемых в кулинарии», «Полуфабрикаты из мяса» (индивидуальное задание), «Сладкие блюда массового спроса» (индивидуальное задание);				
– Изучение форм нарезки, размеров и рекомендаций кулинарного использования овощей (картофеля, корнеплодов);				
– Составление таблиц по темам: «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них», «Основные семейства промысловых рыб», «Посуда, применяемая для подачи сладких блюд и напитков»;				
– Составление кроссворда по теме: «Нерыбное водное сырье»;				

<ul style="list-style-type: none"> – <i>Разработка вопросов разных типов по темам: «Теста», «Холодные блюда и закуски»;</i> – <i>Разработка кроссвордов по темам: «Супы», «Нерыбное водное сырье в кулинарии»;</i> – <i>Просмотр видеоматериалов по теме: «Способы заправки птицы, дичи».</i> 	
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых и макаронных изделий. 2. Приготовление блюд из яиц, творога, теста массового спроса. 3. Приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров для блюд массового спроса из овощей и грибов. 4. Приготовление супов и соусов массового спроса. 5. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд массового спроса. 6. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и мясопродуктов, птицы для блюд массового спроса. 7. Приготовление холодных блюд и закусок. 8. Приготовление сладких блюд и напитков. 	36
<p>Производственная практика ПМ.07. Виды работ: Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых и макаронных изделий. 2. Приготовление блюд из яиц, творога, теста массового спроса. 3. Приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров для блюд массового спроса из овощей и грибов. 4. Приготовление супов и соусов массового спроса. 5. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд массового спроса. 6. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и мясопродуктов, птицы для блюд массового спроса. 7. Приготовление холодных блюд и закусок. 8. Приготовление сладких блюд и напитков. 	324
Всего	714

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» и лаборатории «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- компьютерный стол,
- интерактивная доска,
- проектор,
- столы для обучающихся,
- компьютер с выходом в Internet,
- комплект учебно-методической документации,
- плакаты,
- муляжи полуфабрикатов,
- муляжи блюд и кулинарных изделий.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории учебный кулинарный цех:

- производственные столы,
- стеллажи стационарные и передвижные,
- столы со встроенной моечной ванной,
- весы настольные электронные,
- шкаф холодильный,
- шкаф морозильный,
- шкаф интенсивной заморозки;
- слайсер, процессор кухонный,
- привод универсальный,
- овощерезательная машина,
- блендер, взбивальная машина,
- овоскоп,
- плиты электрические или с индукционным нагревом,
- микроволновая печь,
- конвектомат или пароконвектомат,
- чайник или кипятильник,

Также используется посуда и кухонный инвентарь.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие/Л.З Шильман. – М.: Академия, 2017. – 173с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 374.

ГОСТы, СанПиНы

17. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Российская Федерация. Постановления.

18. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

19. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01.01.2016. -М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

20. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 01.01.2015. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.
21. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
22. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
23. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
24. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
25. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
26. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
27. 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.
28. 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»].
29. СанПиН 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – Введ. 15.04.2003. – Москва: Минздрав России, 2004. – 24с.
30. 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.
31. МР 2.3.1.2432-08. Методические рекомендации. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>.
32. МУ 1-40/3805 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – Введ. 11.11.1991. – Москва: Изд-во стандартов, 1991. – 32с.

Дополнительные источники:

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛи принт, 2013. – 808с.

14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Под общ. ред. Харченко Н. Э. - М.: Академия, 2017. - 512 с.

15. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 3-е изд., испр. - М.: Академия, 2017. – 432 с.

16. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. – 2-е издание, стер, учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-176 с.

Интернет-ресурсы:

7. Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: утв. Решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 № 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

8. Доктрина продовольственной безопасности: утв. указом Президента Российской Федерации от 30.01.2010 № 120 [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.garant.ru>.

9. Об утверждении Рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания [Электронный ресурс] – приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 19.08.2016 № 614 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://base.consultant.ru>.

10. Кулинария [электронный ресурс] / режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>

11. Кухарка [электронный ресурс] / режим доступа <http://www.kyxarka.ru/news/1338.html>

12. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [электронный ресурс]/ режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.htm>

4.3. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение и реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия кабинетов и лабораторий, оснащенных современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Освоению данного модуля сопровождается параллельным изучение следующих общепрофессиональных дисциплин: ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; ОП.02 Физиология питания; ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья; ОП.08 Охрана труда; ОП.09 Безопасность жизнедеятельности; ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися дополнительных профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Учебная практика проводится в лаборатории «Учебный кулинарный цех» под руководством мастеров производственного обучения.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится концентрированно.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывается состояние здоровья и требования доступности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам производственной практики предоставляется отчёт.

Программа ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. Процесс теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, различные формы тестового контроля, оценивание выполнения заданий практических занятий лабораторных работ, заданий по практике и др.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по модулю и практикам результатов обучения. Формами промежуточной аттестации являются: экзамен МДК.07.01 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск; дифференцированные зачеты по учебной и производственной практикам, квалификационный экзамен по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Квалификационный экзамен по модулю проводится с учетом стандартов World Skills Russia по компетенции «Поварское дело».

При реализации программы модуля проводятся консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

При реализации образовательной программы образовательная организация применяет электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривается возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4.4. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля, специальности «Технология продукции общественного питания»;
имеющих опыт деятельности в организациях общественного питания.

Квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля, специальности «Технология продукции общественного питания»;
опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы
прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года

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

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Результаты (освоенные дополнительные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p style="text-align: center;">ДПК 7.1</p> <p>Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность и обоснованность подбора сырья и способов приготовления; - обоснованность и правильность выбора ресурсов и энергосберегающих технологий при приготовлении блюд; - правильность и точность расчетов производственных рецептур изделий с использованием справочной и нормативной документации; - демонстрация навыков организации и правильной подготовки круп, бобовых и макаронных изделий; - демонстрация навыков организации и правильного приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; - точность соблюдение правил порционирования, отпуска и хранения блюд. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, докладов, презентаций, и т.д.). Мониторинг формирования ПК по дневнику практики и аттестационному листу. <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования. <p>в форме дифференцированного зачета по учебной практике в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный ответ на ситуационную задачу; <p>в форме дифференцированного зачета по производственной практике в виде отчета / письменный ответ на задание по производственной практике.</p>
<p style="text-align: center;">ДПК 7.2</p> <p>Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд массового спроса из яиц, творога, муки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность и обоснованность подбора сырья и способов приготовления; - обоснованность и правильность выбора ресурсов и энергосберегающих технологий при приготовлении блюд; - правильность и точность расчетов производственных рецептур изделий с использованием справочной и нормативной документации; - демонстрация навыков организации и правильной подготовки яиц, творога, компонентов для теста и начинок; - демонстрация навыков организации и правильного приготовления блюд и гарниров из яиц, творога, теста; - точность соблюдение правил порционирования, отпуска и хранения блюд. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, докладов, презентаций, и т.д.). Мониторинг формирования ПК по дневнику практики и аттестационному листу. <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования. <p>в форме дифференцированного зачета по учебной практике в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменный/устный ответ, - тестирование. <p>в форме дифференцированного зачета по производственной практике в виде отчета / письменный ответ на задание по производственной практике.</p>
<p style="text-align: center;">ДПК 7.3</p> <p>Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд и гарниров</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность и обоснованность подбора сырья и способов приготовления; - обоснованность и правильность выбора ресурсов и 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, докладов, презентаций, и т.д.). Мониторинг

<p>массового спроса из традиционных овощей и грибов.</p>	<p>энергосберегающих технологий при приготовлении блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность и точность расчетов производственных рецептур изделий с использованием справочной и нормативной документации; - демонстрация навыков организации и правильной подготовки традиционных овощей и грибов; - демонстрация навыков организации и правильного приготовления блюд и гарниров овощей, грибов; - точность соблюдение правил порционирования, отпуска и хранения блюд. 	<p>формирования ПК по дневнику практики и аттестационному листу.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования. <p>в форме дифференцированного зачета по учебной практике в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменный/ устный ответ, - тестирование. <p>в форме дифференцированного зачета по производственной практике в виде отчета / письменный ответ на задание по производственной практике.</p>
<p>ДПК 7.4 Организовывать и проводить приготовление супов и соусов массового спроса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность и обоснованность подбора сырья и способов приготовления; - обоснованность и правильность выбора ресурсов и энергосберегающих технологий при приготовлении блюд; - правильность и точность расчетов производственных рецептур изделий с использованием справочной и нормативной документации; - демонстрация навыков организации и правильной подготовки полуфабрикатов для супов и соусов; - демонстрация навыков организации и правильного приготовления различных бульонов, супов, соусов; - точность соблюдение правил порционирования, отпуска и хранения блюд. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>- оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, докладов, презентаций, и т.д.). Мониторинг формирования ПК по дневнику практики и аттестационному листу.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования. <p>в форме дифференцированного зачета по учебной практике в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменный/ устный ответ, - тестирование. <p>в форме дифференцированного зачета по производственной практике в виде отчета / письменный ответ на задание по производственной практике.</p>
<p>ДПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд массового спроса из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность и обоснованность подбора сырья и способов приготовления; - обоснованность и правильность выбора ресурсов и энергосберегающих технологий при приготовлении блюд; - правильность и точность расчетов производственных рецептур изделий с использованием справочной и нормативной документации; - демонстрация навыков организации и правильной подготовки рыбы и нерыбного водного сырья; - демонстрация навыков организации и правильного приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, подбора гарниров и соусов к ним; - точность соблюдение правил порционирования, отпуска и хранения блюд. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>- оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, докладов, презентаций, и т.д.). Мониторинг формирования ПК по дневнику практики и аттестационному листу.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования. <p>в форме дифференцированного зачета по учебной практике в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменный/ устный ответ, - тестирование. <p>в форме дифференцированного зачета по производственной практике в виде отчета / письменный ответ на задание по производственной практике.</p>
<p>ДПК 7.6 Организовывать и проводить</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность и обоснованность подбора сырья и способов приготовления; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования;

<p>приготовление полуфабрикатов и блюд массового спроса из мяса, субпродуктов, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность и правильность выбора ресурсов и энергосберегающих технологий при приготовлении блюд; - правильность и точность расчетов производственных рецептур изделий с использованием справочной и нормативной документации; - демонстрация навыков организации и правильной подготовки мяса, субпродуктов, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы; - демонстрация навыков организации и правильного приготовления блюд из мяса, субпродуктов, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы, подбора гарниров и соусов к ним; - точность соблюдение правил порционирования, отпуска и хранения блюд. 	<p>-оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, докладов, презентаций, и т.д.). Мониторинг формирования ПК по дневнику практики и аттестационному листу.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>в форме дифференцированного зачета по учебной практике в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменный/ устный ответ, -тестирование. <p>в форме дифференцированного зачета по производственной практике в виде отчета / письменный ответ на задание по производственной практике.</p>
<p>ДПК 7.7 Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок массового спроса</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность и обоснованность подбора сырья и способов приготовления; - обоснованность и правильность выбора ресурсов и энергосберегающих технологий при приготовлении блюд; - правильность и точность расчетов производственных рецептур изделий с использованием справочной и нормативной документации; - демонстрация навыков организации и правильной подготовки компонентов для приготовления холодных блюд и закусок; - демонстрация навыков организации и правильного приготовления холодных блюд и закусок; - точность соблюдение правил порционирования, отпуска и хранения блюд. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>-оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, докладов, презентаций, и т.д.). Мониторинг формирования ПК по дневнику практики и аттестационному листу.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>в форме дифференцированного зачета по учебной практике в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменный/ устный ответ, -тестирование. <p>в форме дифференцированного зачета по производственной практике в виде отчета / письменный ответ на задание по производственной практике.</p>
<p>ДПК 7.8 Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков массового спроса</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность и обоснованность подбора сырья и способов приготовления; - обоснованность и правильность выбора ресурсов и энергосберегающих технологий при приготовлении блюд; - правильность и точность расчетов производственных рецептур изделий с использованием справочной и нормативной документации; - демонстрация навыков организации и правильной подготовки компонентов для приготовления сладких блюд и напитков; - демонстрация навыков организации и правильного приготовления сладких блюд и напитков; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>-оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, докладов, презентаций, и т.д.). Мониторинг формирования ПК по дневнику практики и аттестационному листу.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>в форме дифференцированного зачета по учебной практике в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменный/ устный ответ, -тестирование. <p>в форме дифференцированного зачета по производственной практике в виде отчета /</p>

	- точность соблюдение правил порционирования, отпуска и хранения блюд.	письменный ответ на задание по производственной практике.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии. Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. Наличие положительных отзывов по итогам учебной практики.	Наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности, учебной и производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Адекватность выбора методов и способов решения профессиональных задач по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции. Рациональность планирования и организации собственной деятельности. Адекватность самооценки эффективности и качества своей деятельности. Своевременность сдачи всех отчетов.	Наблюдение и оценка деятельности студента по организации собственной деятельности, обоснованию выбора метода и способа выполнения профессиональных задач в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач по организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Оценка решения ситуационных задач. Наблюдение и оценка принимаемых студентом решений в стандартных и нестандартных ситуациях в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска необходимой информации. Использование различных источников, включая электронные.	Наблюдение и оценка использования студентом информационных методов и приемов в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	Использование базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Наблюдение и оценка использования базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в организации процесса приготовления продукции массового спроса в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно	Коммуникабельность при взаимодействии со студентами,	Наблюдение и оценка коммуникативной компетентности в процессе

общаться с коллегами, руководством, потребителями	преподавателями и мастерами производственного обучения.	освоения профессионального модуля.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	Своевременное и эффективное выполнение работы командой. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Наблюдение и оценка командной работы в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Самоорганизация в процессе освоения профессионального модуля	Наблюдение и оценка использования студентом методов и приемов самоорганизации в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	Владение инновационными технологическими приемами в процессе организации приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Наблюдение и оценка использования инновационных технологических приемов в процессе организации приготовления блюд массового спроса.