

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для
сложной кулинарной продукции

2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»;

Разработчики:

Кривоспицкая Лариса Леонидовна, преподаватель ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании ПЦК «Сфера обслуживания»

Протокол № _____ от _____ 2015г.

Руководитель _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –144 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 24 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 120 часа;
- учебной и производственной практики – 0.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	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.
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.

3.1. Тематический план профессионального модуля

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <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 1.1-1.3	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	35	9	5			26			-
ПК 1.2	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	35	5	3			30	0		-
ПК 1.1	Раздел 3. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	45	5	3			40	0		-
ПК 1.3	Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	29	5	3			24	0		-
ПК 1.1-1.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	0								0
	Всего:	144	24	14	0	120	0	0	0	

2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		216	
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		9/5/26	
Тема 1.1. Организация рабочего места в заготовочном цехе.	Содержание	5	2
	1. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание	4	
	1. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;		
	2. Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь		
	3. Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь.		
	4. Машины для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь.		
	5. Эксплуатация весоизмерительного оборудования.		
	6. Эксплуатация холодильного оборудования.		
	7. Техника безопасности при эксплуатации оборудования		
	Лабораторные работы	5	
	1. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа с технико-эксплуатационной документацией Оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин.		26	

Примерная тематика самостоятельной работы Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию; Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Составление схемы размещения оборудования в заготовочном цехе.			
Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		5/3/30	
Тема 2.1. Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	Содержание	2	
	1. Характеристика сырья, пищевая ценность. Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;		2
	2. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд		
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание	3	3
	1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции		
	2. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;		
	3. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.		
	4. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы		
	Практические занятия	2	
	1. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Разработка ассортимента.		
	2. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы		
	3. Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.		
	Лабораторные работы	1	

	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.		
Самостоятельная внеаудиторная работа			30	
Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач				
Примерная тематика самостоятельной работы				
Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы; Разработка новых видов полуфабрикатов из рыбы.				
Раздел 3 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			5/3/40	
Тема 3.1 Подготовка мяса	Содержание		2	2
	1.	Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, молочных поросят и поросычьей головы, телятины, баранины, ягнят.		
	2.	Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из говядины		
	3	Методы обработки и подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, поросычьей головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, поросычьей головы.		
	4	Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят.		

	5	Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов и костей.		
Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	Содержание		3	2
	1.	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Основные критерии оценки качества.		
	3	Требования к безопасности хранения туш свинины, говядины, ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.		
	Лабораторные работы		2	
	1.	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, молочных поросят, поросячьей головы, хранение, контроль качества, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		
	3.	Приготовление полуфабрикатов из мяса ягнят, телят, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		
	Практические занятия		1	
	1.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Разработка ассортимента.		
	2	Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса		
	3	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.		
	Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой;		40	

Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросячьей головы». Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рубленного мяса; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рубленного мяса; Разработка новых видов полуфабрикатов из рубленного мяса.			
Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции		5/3/24	
Тема 4.1. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени.	Содержание	2	2
	1. Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.		
	2. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы		
	3. Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.		
Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	Содержание	3	2
	1. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, гусиной и утиной печени.		
	2. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.		
	3. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.		
	4. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени;		
	Практические занятия	2	

	1.	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы. Разработка ассортимента.	
	2.	Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам.	
	Лабораторные работы		1
	1.	Оценка качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	
	2.	Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	
	3	Приготовление полуфабрикатов из гусиной, утиной печени. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			24
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из домашней птицы; Разработка новых видов полуфабрикатов из домашней птицы.			
Учебная практика Виды работ			-
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ			-
Всего			24/14/120/

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

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

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

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

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

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

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

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие –Ростов н/Д.: «Феникс», 2013. -374с
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.-Ростов н/Д: «Феникс», 2013г. -373с. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: Учебное пособие /

Справочники:

- 1.Алешина Л.М, Бабиченко Л.В, Баранов В.С и др.: общ.ред. В.С Баранова и Г.Н. Ловачевой. 3-е изд., перераб. и доп.-М.: Экономика, 2006.-336с.
- 2.Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания / Под редакцией В.Н Голубева –М.: Делипринт, 2003.-590с.
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2006
4. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ. – М.:Пищевая промышленность, 2008

Дополнительные источники:

- 1.Ботов М.И Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для начального профессионального образования/ М.И. Ботов, В.Д Елхина, О.М Голованов.-М.: Издательский центр «Академия», 2006.-464с
- 2.Калинина В.М Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник.- М.: Мастерство, 2007.-432с.
- 3.Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ Н.В.Коник.- М.:Альфа-М: Инфра-М,2009.-416с

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы.

Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

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

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

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

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабриката из рыбы для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none">- выполнение рациональной разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов;- выполнение правильного расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;- выполнение оптимальной организации технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;- выполнение качественной подготовки рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;- выполнение эффективного контроля качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабриката из мяса для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none">- выполнение рациональной разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов;- выполнение правильного расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;- выполнение организации технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом;- выполнение качественной подготовки мяса и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;- выполнение эффективного контроля качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none">- выполнение рациональной разработки ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов;- выполнение правильного расчета массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;- выполнение оптимальной организации технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в

	<p>соответствии с алгоритмом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение качественной подготовки птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - выполнение эффективного контроля качества и безопасности подготовленной продукции
--	---

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- осуществление эффективного поиска необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»;

Разработчики:

Кривоспицкая Лариса Леонидовна, преподаватель ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании ПЦК «Сфера обслуживания»

Протокол № _____ от _____ 2016г.

Руководитель _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –372 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 300 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 100 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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.
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.

3.1. Тематический план профессионального модуля

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика			
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ПК 1.1-1.3	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	43	28	8			15			-	
ПК 1.2	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	97	55	24			30	12		-	
ПК 1.1	Раздел 3. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	122	75	46			35	12		-	
ПК 1.3	Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	74	42	32			20	12		-	
ПК 1.1-1.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	36									36
	Всего:	372	200	110	0	0	100	0	36	36	

2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		200	
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		43	
Тема 1.1. Организация рабочего места в заготовочном цехе.	Содержание	12	2
	1. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание	8	
	1. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;		
	2. Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь		
	3. Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь.		
	4. Машины для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь.		
	5. Эксплуатация весоизмерительного оборудования.		
	6. Эксплуатация холодильного оборудования.		
	7. Техника безопасности при эксплуатации оборудования		
	Лабораторные работы	8	
	1. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка		

		машин, освоение правил безопасной эксплуатации.		
Самостоятельная внеаудиторная работа			15	
Работа с технико-эксплуатационной документацией Оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин.				
Примерная тематика самостоятельной работы				
Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию; Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Составление схемы размещения оборудования в заготовочном цехе.				
Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			97	
Тема 2.1. Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	Содержание		18	
	1.	Характеристика сырья, пищевая ценность. Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;		2
	2.	Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд		
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание		25	3
	1.	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции		
	2.	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;		
	3.	Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.		
	4.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы		
	Практические занятия		10	
	1.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Разработка ассортимента.		
2.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы			

	3	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.		
	Лабораторные работы		14	
	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			30	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы; Разработка новых видов полуфабрикатов из рыбы.				
Раздел 3 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			122	
Тема 3.1 Подготовка мяса			14	2
	Содержание			
	1.	Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, молочных поросят и поросячьей головы, телятины, баранины, ягнят.		
	2.	Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из говядины		
	3.	Методы обработки и подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, поросячьей головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, поросячьей головы.		

	4.	Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят.		
	5.	Кулинарные приемы используемые при приготовлении п/ф из мяса. Панирование, маринование, обертывание (обертывание нори, тестом фило, крепином), обвязывание (крупнокусковых п/ф, порционных). Фарширование мяса (тонельное, конвертом, карманом для порционного п/ф, для крупнокускового п/ф). Формование рулетов (натурального, рубленого)		
	6.	Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов и костей.		
Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	Содержание		27	2
	1.	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросычьей головы. Основные критерии оценки качества.		
		Требования к безопасности хранения туш свинины, говядины, ягнят, молочных поросят и поросычьей головы в охлажденном и мороженом виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.		
	Лабораторные работы		32	
	1.	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, молочных поросят, поросычьей головы, хранение, контроль качества, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		
	3.	Приготовление полуфабрикатов из мяса ягнят, телят, хранение,		

		требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		
	Практические занятия		14	
	1.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Разработка ассортимента.		
	2	Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса		
	3	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Механическая кулинарная обработка мяса Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			35	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросячьей головы». Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рубленого мяса; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рубленого мяса; Разработка новых видов полуфабрикатов из рубленого мяса.				
Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции			74	
Тема 4.1. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени.	Содержание		6	2
	1.	Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени.		
	2.	Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.		
	3.	Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы		

	4.	Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.		
Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	Содержание		16	2
	1.	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, гусиной и утиной печени.		
	2.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.		
	3.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.		
	4.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени;		
	Практические занятия		8	
	1.	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы. Разработка ассортимента.		
	2.	Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам.		
	Лабораторные работы		24	
	1.	Оценка качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		
	2.	Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		
3.	Приготовление полуфабрикатов из гусиной, утиной печени. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.			
Самостоятельная внеаудиторная работа Механическая кулинарная обработка мяса Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов;		20		

Решение технологических задач		
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из домашней птицы; Разработка новых видов полуфабрикатов из домашней птицы.		
Учебная практика Виды работ Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента полуфабрикатов; оценка качества сырья органолептическим методом; Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы; оценка качества продукции органолептическим методом, хранение в охлажденном и замороженном виде;	36	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами. Хранение подготовленного мяса, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	36	
Всего	200	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

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

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

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

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

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

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

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие – Ростов н/Д.: «Феникс», 2013. -374с

2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: «Феникс», 2013г. -3738. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: Учебное пособие /

Справочники:

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

2.Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания / Под редакцией В.Н Голубева –М.: Делипринт, 2003.-590с.

3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М,: Хлебпродинформ, 2006

4.Современная энциклопедия. Кулинарные традиции мира. – М,:Аванта, 2003

Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ. – М,:Пищевая промышленность, 2008

Дополнительные источники:

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

- 2.Калинина В.М Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник.-М.: Мастерство, 2007.-432с.
- 3.Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ Н.В.Коник.- М.:Альфа-М: Инфра-М,2009.-416с
- 4.Мрыхина Е.Б Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие.-М.6 ИД « Форум»: ИНФРА – М, 2008.-176с.

Интернет-ресурсы:

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

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

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

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

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

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

Мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение рациональной разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов; - выполнение правильного расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; - выполнение оптимальной организации

	<p>технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение качественной подготовки рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - выполнение эффективного контроля качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение рациональной разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов; - выполнение правильного расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; - выполнение организации технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом; - выполнение качественной подготовки мяса и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - выполнение эффективного контроля качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение рациональной разработки ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов; - выполнение правильного расчета массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; - выполнение оптимальной организации технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом; - выполнение качественной подготовки птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - выполнение эффективного контроля качества и безопасности подготовленной продукции

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- осуществление эффективного поиска необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-оптимальная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции

2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»;

Разработчики:

Кривоспицкая Лариса Леонидовна, преподаватель ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании ПЦК «Сфера обслуживания»

Протокол № _____ от _____ 2016г.

Руководитель _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 441 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 369 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 246 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 123 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.1. Тематический план профессионального модуля

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика			
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <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 1-3	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	37	26	4			11		-	-	
ПК 3	Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных соусов	108	60	30			36		12	-	
ПК 1	Раздел 3. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	118	70	34			36		12	-	
ПК 2	Раздел 4. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	142	90	46			40		12	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	36								36	
	Всего:	441	246	114	0	0	123	0	36	36	

2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		369	
Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		37	
Тема 1.1. Оборудование холодного цеха	Содержание	6	1
	1. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;		
	2. Машины для обработки и нарезки овощей и картофеля; производственный инвентарь		
	3. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.		
	4. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования.		
Тема 1.2. Организация рабочего места в холодном цехе.	Содержание	6	2
	1. Организация рабочего места по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.		
	Лабораторные работы	4	
1. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.			
Самостоятельная внеаудиторная работа		11	
Работа с технико-эксплуатационной документацией, с литературой, журналами Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию; Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин.			
Примерная тематика заданий			
Решение ситуационных задач. Рефераты на тему: «Современные машины для работы в холодном цехе» Составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в холодном цехе»			

Раздел 2. Организация и приготовление легких и сложных холодных соусов		108		
Тема 2.1. Соусы.	Содержание	16	2	
	1.	Понятие, назначение, классификация, ассортимент холодных соусов		
	2.	Ассортимент вкусовых добавок для холодных соусов и варианты их использования		
	3.	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов		
	4.	Правила соусной композиции сложных холодных соусов		
	5.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов		
	6.	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых соусов		
	Практические занятия	18		
1.	Проведение расчетов по формулам. Расчет количества соуса для отпуска блюда, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости. Разработка ассортимента соусов.			
Тема 2.2. Технология приготовления соусов.	Содержание	14	2	
	1.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных соусов. Использование различных технологий приготовления сложных соусов.		
	2.	Варианты оформления тарелок и блюд холодными соусами; декорирования блюд сложными холодными соусами.		
	3.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных соусов.		
	4.	Контроль качества и безопасности холодных соусов.		
Лабораторные работы	12			
1.	Приготовление сложных холодных соусов, требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом			

Самостоятельная внеаудиторная работа. Составление таблиц; Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов;		36	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации»; Составление технологических и технико-технологических карт со сборником рецептов; Составление алгоритма приготовления соусов.			
Учебная практика Виды работ Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента легких и сложных холодных соусов; оценка качества сырья органолептическим методом; Определение последовательности технологических операций приготовления легких и сложных холодных соусов. Приготовление и отпуск легких и сложных холодных соусов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами;		12	
Раздел 3. Организация и приготовление канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок		118	
Тема 3.1. Легкие и сложные холодные блюда и закуски из овощей, грибов, яиц, бутерброды, канапе: понятие, отличия, значение в питании.	Содержание	18	2
	1. Классификация, ассортимент.		
	2. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.		
	3. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.		
	4. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.		
	5. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.		
	6. Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных		

		закусок.		
	7.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;		
	Практические занятия		8	
		Разработка ассортимента канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок разными способами.		
Тема 3.2. Технология приготовления канапе, бутербродов, легких и сложных холодных закусок.	Содержание		18	2
	1.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления бутербродов: открытых, закрытых, тортов бутербродных, разных типов канапе, требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	2.	Варианты оформления канапе, бутербродов; методы сервировки, способы и температура подачи		
	3.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления салатов, винегретов, легких и сложных холодных закусок, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов		
	4.	Варианты оформления салатов, винегретов, легких и сложных холодных закусок. Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени. Подбор холодных соусов.		
	5.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов; требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	6.	Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов; нормы отпуска блюд		
	Лабораторные работы		18	
	1.	Приготовление бутербродов, тортов бутербродных, разных типов канапе; приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом.		
2.	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей и винегретов; приготовление салатов с использованием мяса, птицы, рыбы и			

		морепродуктов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству. оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		
	Практические занятия		8	
	1.	Проведение расчетов по формулам; разработка ассортимента, составление меню		
Самостоятельная внеаудиторная работа.			36	
Составление таблиц; Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд; Разработка новых видов продукции и соответствующих технологических карт.				
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству блюд, сроки реализации»; Составление технологических и технико-технологических карт со сборником рецептов; Составление алгоритма приготовления сложных холодных закусок;				
Учебная практика Виды работ Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов; оценка качества сырья органолептическим методом; Определение последовательности технологических операций приготовления бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов. Приготовление и отпуск бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами;			12	
Раздел 4. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			142	2
Тема 4.1. Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья.	Содержание		10	
	1.	Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, характеристика		
	2.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.		

	3.	Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из рыбы.		
	4.	Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного сырья, особенности.		
	5.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного сырья.		
	Практические занятия		6	
	1.	Проведение расчетов по формулам, решение ситуационных задач; разработка ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья, составление меню		
Тема 4.2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья.	Содержание		12	2
	1.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе и нерыбного сырья; требования к качеству, режимы хранения и реализации. Технология приготовления украшений для холодных рыбных блюд из различных продуктов.		
	2.	Варианты гармоничного сочетания с основными продуктами при оформлении холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, нерыбного сырья, варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе; нормы отпуска блюд;		
	Лабораторные работы		12	
	1.	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе. варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		
	2.	Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного сырья (кальмары, крабы, креветки и др). варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		
Тема 4.3. Холодные блюда и закуски из мяса и птицы.	Содержание		10	2
	1.	Ассортимент холодных блюд из мяса, мясных продуктов и птицы, характеристика		
	2.	Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса,		

		мясных продуктов и птицы.		
	3.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.		
	4.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции		
	Практические занятия		6	
	1.	Проведение расчетов по формулам; решение ситуационных задач Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из мяса и птицы, составление меню		
Тема 4.4. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы.	Содержание		12	2
	1.	Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы; требования к качеству, режимы хранения и реализации. Техника приготовления украшений для холодных мясных блюд из различных продуктов.		
	2.	Варианты гармоничного сочетания с основными продуктами при оформлении, методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы; нормы отпуска блюд;		
	3.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы.		
	Лабораторные работы		12	
	1.	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов; приготовление украшений для них из различных продуктов, варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		
	2.	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы; приготовление украшений для них из различных продуктов. варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		

<p>Самостоятельная внеаудиторная работа Составление таблиц; Работа со сборником рецептов и справочной литературой; Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд; Разработка новых видов продукции и соответствующих технологических карт.</p>	46	
<p>Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса, сроки реализации»; Составление таблиц «Требования к качеству блюд из птицы, сроки реализации»; Составление технологических и технико-технологических карт в соответствии со сборником рецептов;</p>		
<p>Учебная практика Виды работ Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента блюд; оценка качества сырья органолептическим методом; Определение последовательности технологических операций приготовления соусов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; Приготовление и отпуск соусов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами;</p>	12	
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ Разработка ассортимента блюд; проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд; организация технологического процесса приготовления блюд и приготовление блюд, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; сервировка и оформление блюд; проведение контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами. Подача, хранение блюд.</p>	36	
Всего	441	

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

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

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

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

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

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

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, документ-камера, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, пароконвектомат, электоропелиты, жарочный шкаф, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, таяпки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, разделочные цветные доски. Технические средства обучения: интерактивная доска, проектор, автоматизированное рабочее место преподавателя.

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие –Ростов н/Д.: «Феникс», 2013. -374с
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.-Ростов н/Д: «Феникс», 2013г. -3738.
3. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: Учебное пособие /- М.: Академия, 2012

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996
2. Блюда из рыбы. – М.: Эксмо, 2007
3. Денисов Д. Соусы. Антология. – М.:Ресторанные ведомости, 2002
4. Современная энциклопедия. Кулинарные традиции мира. – М.:Аванта, 2003

5. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ. – М.: Пищевая промышленность, 2008
6. Периодические издания: журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»
7. Интернет - ресурсы
www.pastryinspirationschool.com , www.ChefsOf.com

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

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

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

Учебная практика проводится рассредоточено.

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

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

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

Мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
--	--

<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии со сборником рецептур; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; - оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; правильная подача и отпуск продукции, современная сервировка, декорирование, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур; - четкий и правильный подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; - четкое и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии со сборником рецептур; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; - оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, соусов; правильная подача и отпуск продукции, современная сервировка, декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур; - четкий и правильный подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; - четкой и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных соусов; -правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовых соусов органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; -оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных соусов; декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур
---	--

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.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, кулинарных фестивалях, тематических днях, выставок</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ
<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- демонстрация способности принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной продукции</p>
<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - нахождение и использование различных источников информации, включая электронные для эффективного выполнения профессиональных задач
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - освоение компьютерных программ, связанных с общественным питанием; - умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами

Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- оптимальная организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в сфере общественного питания
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности, качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть применены при прохождении военной службы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и
горячих десертов

2016 г.

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»;

Разработчики:

Кривоспицкая Лариса Леонидовна, преподаватель ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании ПЦК «Сфера обслуживания»

Протокол № _____ от _____ 2016г.

Руководитель _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, чизкейка, бланманже;
- технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 447 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 303 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 202 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 101 час;
- учебной и производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными и общими 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
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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			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- ПК 5.2	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.	39	26	12	--	13	-	-	-
ПК 5.1	Раздел 2. Приготовление сложных холодных десертов	168	88	44	-	44	-	72	-
ПК 5.2	Раздел 3. Приготовление сложных горячих десертов	168	88	44		44			-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	72							72
	Всего:	447	202	100	-	101	-	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		303	
Раздел 1 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов		39	
Тема 1.1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления десертов.	Содержание	7	1
	1. Оборудование для приготовления десертов (тепловое, механическое, холодильное)		
	2. Производственный инвентарь для приготовления десертов.		
	3. Техника безопасности и охрана труда при эксплуатации оборудования.		
Тема 1.2. Организация рабочего места	Содержание	7	2
	1. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов.		
	Лабораторно-практические работы	12	
	1. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Современные тенденции и виды оборудования Решение ситуационных задач		13	

Написание рефератов Составление таблиц			
Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов		168	
Тема 2.1. Сложные холодные десерты	Содержание	22	
	1. Виды и ассортимент холодных десертов. Товароведная характеристика сырья.		2
	2. Варианты сочетания продуктов используемых для приготовления сложных холодных десертов		
	3. Актуальные направления в приготовлении и подаче холодных десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов.		
	4. Виды полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов		3
	5. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.		
Тема 2.2. Технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание	22	
	1. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, чизкейка, бланманже;		
	2. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Сервировка и подача сложных холодных десертов.		
	3. Основные оценки качества готовых сложных холодных десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.		
	4. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи различных видов сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения и сроки реализации сложных холодных десертов.		
	Практическая работа	20	
	1. Проведение расчетов по формулам; разработка ассортимента, составление меню		
Лабораторная работа	24		

	1.	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле. Организация рабочего места, подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для их приготовления, готовой продукции.		
	2.	Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, чизкейка, бланманже; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для их приготовления, готовой продукции.		
Самостоятельная внеаудиторная работа			44	
Изучение современных технологий и приемов приготовления холодных десертов Составление технико-технологических карт, таблиц, схем приготовления Составление инструкционно-технологических карт Работа со сборником рецептов и справочной литературой Составление Написание реферата				
Учебная практика			36	
Технология приготовления сложных холодных десертов и напитков: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, чизкейка, бланманже Основные оценки качества готовых сложных холодных десертов и напитков. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, чизкейка, бланманже; оформление и подача десертов и напитков; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для их приготовления, готовой продукции. Правила подачи и методы подачи				
Раздел 3.			168	
Организация приготовления и приготовление сложных горячих десертов				
Тема 2.1. Сложные горячие десерты	Содержание		22	2
	1.	Виды и ассортимент горячих десертов		
	2.	Варианты сочетания продуктов используемых для приготовления сложных		

		горячих десертов		
	3.	Актуальные направления в приготовлении и подаче горячих десертов. Методы приготовления сложных горячих десертов.		
	4.	Виды полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов		
	5.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов.		
Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание		22	3
	1.	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;		
	2.	Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов.		
	3.	Основные оценки качества готовых сложных горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.		
	4.	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи различных видов сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения и сроки реализации сложных горячих десертов.		
	Практическая работа		20	
	1.	Проведение расчетов по формулам; разработка ассортимента, составление меню		
	Лабораторная работа		24	
	1.	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши. Организация рабочего места, подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных горячих десертов, готовой продукции.		
	2.	Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных горячих десертов, готовой продукции.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Составление технико-технологических карт Составление инструкционно-технологических карт		44		

Составление таблиц; Подготовка презентации; Работа со сборником рецептов и справочной литературой;		
Учебная практика Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши. Основные оценки качества готовых сложных горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов. Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши. методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для их приготовления, готовой продукции. Правила подачи и методы подачи.	36	
Всего	447	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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

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

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

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

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, документ-камера, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, пароконвектомат, электоропелиты, жарочный шкаф, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, разделочные цветные доски.

Технические средства обучения: интерактивная доска, проектор, автоматизированное рабочее место преподавателя.

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие –Ростов н/Д.: «Феникс», 2013. -374с

2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.-Ростов н/Д: «Феникс», 2013г. -3738. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: Учебное пособие /

Справочники:

- 1.Алешина Л.М, Бабиченко Л.В, Баранов В.С и др.: общ.ред. В.С Баранова и Г.Н. Ловачевой. 3-е изд., перераб. и доп.-М.: Экономика, 2006.-336с.
- 2.Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания / Под редакцией В.Н Голубева –М.: Делипринт, 2003.-590с.
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М,: Хлебпродинформ, 2006
4. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ. – М,:Пищевая промышленность, 2008

Дополнительные источники:

- 1.Ботов М.И Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для начального профессионального образования/ М.И. Ботов, В.Д Елхина, О.М Голованов.-М.: Издательский центр «Академия», 2006.-464с
- 2.Калинина В.М Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник.-М.: Мастерство, 2007.-432с.
- 3.Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ Н.В.Коник.-М.:Альфа-М: Инфра-М,2009.-416с

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

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

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

Учебная практика проводится рассредоточено.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период.

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

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение рациональной разработки ассортимента сложных холодных десертов; - выполнение правильного расчета массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов в соответствии со сборником рецептур; - организация оптимального технологического процесса по приготовлению сложных холодных десертов; - выполнение четкой определенной последовательности технологических операций при приготовлении сложных холодных десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии со сборником рецептур; - выполнение эффективного контроля качества и безопасности сложных холодных десертов органолептическим методом.
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение рациональной разработки ассортимента сложных горячих десертов; - выполнение правильного расчета массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов в соответствии со сборником рецептур; - организация оптимального технологического процесса по приготовлению сложных горячих десертов; - выполнение четко определенной последовательности технологических операций при приготовления сложных горячих десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии со сборником рецептур; - выполнение эффективного контроля качества и безопасности сложных горячих десертов.

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложных холодных и горячих десертов; - самооценка эффективности и качества выполнения работ

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- осуществление эффективного поиска необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-оптимальная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ

2016 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчики:

Шкурова Наталья Николаевна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании ПЦК «Сфера обслуживания»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2016 г.

Руководитель _____ / Кочнева И.Б./

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **63** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **42** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **21** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	21
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	
<i>Рефераты:</i>	
<i>Глистные заболевания</i>	2
<i>Пищевые отравления</i>	2
<i>Пищевые отравления немикробного происхождения</i>	2
<i>Личная гигиена работников общественного питания</i>	2
<i>Доклады:</i>	
<i>Санитарные требования к транспорту</i>	2
<i>Презентация: Острые кишечные инфекции</i>	6
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Морфология и физиология микроорганизмов			
Тема 1.1. Понятие о микробиологии	Содержание учебного материала	6	
	1 Основные понятия и термины микробиологии		1
	2 Классификация микроорганизмов		1
	3 Морфология и физиология основных групп микроорганизмов		1
	4 Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов		1
	5 Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия 1. Определение основных групп микроорганизмов	4	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка реферата по теме: Понятие о микроорганизмах	4	
	Тема 1.2.	Содержание учебного материала	3
1 Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха		1	
2 Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов		1	
Лабораторные работы		-	
Практические занятия: 1. Проведение микробиологических исследований и оценка полученных результатов		4	
Контрольные работы		-	
Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	5	

	1	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления		1
	2	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентаций: 1. Острые кишечные инфекции 2. Зоонозы 3. Пищевые отравления	17	
Тема 1.4.		Содержание учебного материала	2	
	1	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции		1
	2	Схема микробиологического контроля		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся:	-	
Тема 1.5.		Содержание учебного материала	5	
	1	Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде		1
	2	Правила личной гигиены работников пищевых производств		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства 2. Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря 3. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства	13	
		Контрольные работы	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего			63	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие лаборатории: Микробиологии, санитарии и гигиены

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
стол ученический по количеству обучающихся;
стул ученический по количеству обучающихся;
стол для преподавателя;
стул для преподавателя;
шкаф – витрина;
доска школьная.

Технические средства обучения:
компьютер;
проектор;
экран;
ноутбук;
телевизор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М.: Изд. Центр «Академия», 2011г.
2. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. - М.: Изд. центр «Академия», 2012 г.
3. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. - М.: Изд.центр «Академия», 2012г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Уметь:	
использовать лабораторное оборудование	
определять основные группы микроорганизмов	
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства	
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	
Знать:	
основные понятия и термины микробиологии	
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	
основные пищевые инфекции и пищевые отравления	
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	
схему микробиологического контроля	
санитарно-технологические требования к	

помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	
правила личной гигиены работников пищевых производств	

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции

2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчик:

Теплых Римма Александровна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Программа профессионального модуля
рассмотрена и рекомендована к утверждению
на заседании ПЦК «Сфера обслуживания»
Протокол № _____ от _____ 2016 г.
Руководитель _____ И.Б.Кочнева

Программа профессионального модуля согласована

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 профессионального модуля	18
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящая в УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;

- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты 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 разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных 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 ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля очного отделения:

всего – **487** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **343** часа, включая:

аудиторной учебной работы обучающегося – (обязательных учебных занятий) – **229** часов;

внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося – **114** часов;

учебной и производственной практики – **144** часа.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля заочного отделения:

всего – 325 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 325 часов, включая:

аудиторной учебной работы обучающегося – (обязательных учебных занятий) - 62 часа;

внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося – 263 часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенной на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося,		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	В т.ч. лабораторно-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		
ПК 3.1	Раздел 1. Организация и приготовление сложных горячих супов	69	38	28	30	19	15	12	-
ПК 3.2	Раздел 2. Организация и приготовление сложных горячих соусов	21	6	2		3		12	-
ПК 3.3	Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов	30	16	10		8		6	-
ПК 3.4	Раздел 4. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	295	169	128		84		42	-
ПК 3.1-3.4	Производственная практика	72							72
	Всего	487	229	168	30	114	15	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Организация и приготовление сложных горячих супов		69	
МДК.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
Тема 1. 1. Приготовление сложных супов	Содержание:	10	
	1 Солянки: подготовка компонентов, технологический процесс приготовления, требования к качеству, правила подачи	2	2
	2 Протёртые супы: ассортимент, подготовка компонентов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству	2	2
	3 Прозрачные супы: ассортимент, подготовка компонентов и гарниров, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству.	2	2
	4 Холодные, национальные супы: ассортимент, подготовка компонентов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству	2	2
	5 Правила подачи различных видов супов	2	
	Практические занятия:	10	
	1 Составление технологических карт. Решение ситуационных задач	2	
	2 Составление технологической документации на ЛР № 1(технологических карт).	2	
	3 Составление технологической документации: на ЛР № 2	2	
	4 Составление технологической документации: на ЛР № 3	2	
	5 Решение ситуационных задач: расчёт сырья в зависимости о сезона с учётом взаимозаменяемости	2	

	Лабораторные работы:		18	
	1	Приготовление, правила подачи, требование к качеству, бракераж СОЛЯНОК	6	
	2	Протёртые супы: приготовление, правила подачи, требование к качеству, бракераж	6	
	3	Холодные, национальные супы: приготовление, правила подачи, требование к качеству, бракераж	6	
Тематика домашних заданий			-	
<ul style="list-style-type: none"> - Выполнить таблицу «Отличительные особенности разновидностей солянок» - Выполнить таблицу «Отличительные особенности протёртых супов» - Выполнить таблицу «Отличительные особенности холодных супов сложного приготовления» 				
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1. Организация и приготовление сложных горячих супов			19	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
<ul style="list-style-type: none"> - Составление бракеражных таблиц на ассортимент супов лабораторных работ; - Составление схем технологического процесса приготовления блюд по ассортименту лабораторных работ; - Составление презентационных работ по теме: «Супы мировой кухни» 				
Учебная практика			12	
Виды работ:				
1. Отработать навыки по приготовлению прозрачных супов и гарниров к ним;				
2. Отработать навыки по приготовлению супа - биски				
Раздел ПМ 2. Организация и приготовление сложных горячих соусов.			21	
МДК.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				
Тема 2.1. Приготовление сложных горячих соусов	Содержание:		4	
	6	Яично-масляные соусы. Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского		2
	7	Технологический процесс приготовления соусов на растительном масле, на уксусе, масляные смеси. Требования к качеству, условия реализации и хранения.		2

	Практическое занятие		2	
	6	Решение ситуационных задач: расчёт сырья с учётом сезонности, взаимозаменяемости.		
Примерная тематика домашних заданий				
1. Выполнить конспект по теме «Соусы на растительном масле (салатные заправки, соус-хрен)				
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2.				
1. Составление технико – технологических карт по предложенному ассортименту			3	
Учебная практика			12	
Виды работ:				
1. Отработать навыки по приготовлению масляных соусов (польский, голландский, сухарный);			6	
2. Отработать навыки по приготовлению соуса майонез и его производных;			6	
Раздел ПМ 3. Организация и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.			30	
МДК.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				
Тема 3.1	Содержание		6	
Блюда и гарниры из овощей и грибов	8	Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей (размягчение овощей, изменение крахмала, сахаров, естественной окраски, витаминов, массы овощей)	2	2
	9	Блюда из жареных овощей: правила жарки овощей во фритюре; правила оформления и подачи, подбор соусов. Блюда из грибов	2	2
	10	Технологический процесс приготовления, правила подачи, оформление, подбор соусов блюд из запечённых, фаршированных овощей. Требования к качеству.	2	2
	Лабораторные работы		6	
4	Приготовление блюд из запечённых, фаршированных овощей			
Практические занятия			4	
7	Решение ситуационных задач: расчёт сырья с учётом вида, сезона, кондиции.		2	
8	Составление технологических карт		2	

Тематика домашних заданий			
1. Выполнить конспекты на темы: - «Подготовка овощей к фаршированию»; - «Приготовление различных видов фаршей для фарширования овощей»			
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 3: Организация и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра 1. Составить таблицу «Требования к качеству сложных блюд из овощей, грибов» 2. Составить схемы на блюда лабораторных работ 3. Составить технико – технологические карты по ассортименту лабораторных работ;		8	
Учебная практика			
Виды работ:			
1. Отработать навыки по приготовлению сложных горячих блюд с сыром и из сыра		6	
Раздел ПМ 4. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		296	
МДК.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
Тема 4.1. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание:	10	
	11 Значение рыбных блюд в питании. Классификация, ассортимент. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Блюда из отварной и припущенной рыбы, правила подбора гарниров и соусов. Особенности оформления и подачи	2	2
	12 Ассортимент блюд из жареной рыбы, подбор гарниров и соусов, особенности оформления и подачи.	2	2
	13 Блюда из тушёной, запечённой рыбы: правила тушения, запекания, подбор гарниров и соусов. Особенности оформления и подачи	2	2
	14 Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: ассортимент изделий, правила жарки, оформление, подбор соусов и гарниров.	2	2
	15 Блюда из нерыбного водного сырья: технология приготовления, правила	2	2

		оформления и подачи. Требования к качеству.		
		Практические занятия:	6	
	9	Решение ситуационных задач: расчёт сырья с учётом вида, кондиции, сезонности, совместимости.	2	3
	10	Составление технологической документации на лабораторные работы: схем, технологических карт	2	
	11	Решение ситуационных задач: расчёт сырья с учётом вида рыбы, её кондиции. Составление технологических карт	2	
		Лабораторные работы:	24	
	5	Блюда из жареной рыбы. Оценка качества	6	
	6	Блюда из тушёной, запечённой рыбы. Оценка качества	6	
	7	Блюда из рыбной котлетной массы, правила бракеража,	6	
	8	Блюда из нерыбного водного сырья.	6	
Тема 4.2. Блюда из мяса и субпродуктов		Содержание	15	
	16	Значение мясных блюд в питании. Классификация, ассортимент. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Подбор гарниров и соусов. Блюда из отварного, припущенного мяса, ассортимент, процесс приготовления, подбор соусов и гарниров. Правила подачи, требования к качеству	2	2
	17	Блюда из мяса жареного крупными, порционными кусками: ассортимент, процесс приготовления, подбор соусов, гарниров. Правила подачи, требования к качеству	2	2
	18	Блюда из мяса жареного мелкими кусками: ассортимент, процесс приготовления, рекомендуемые соусы и гарниры, правила подачи, требования к качеству.	2	2
	19	Технологический процесс приготовления блюд из тушёного, запечённого мяса и субпродуктов: ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, требования к качеству.	2	2
	20	Блюда из рубленого мяса: технология приготовления, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству.	2	2
	21	Национальные блюда из мяса с учётом обычаев, традиций, региональных особенностей. Требования к качеству.	3	2
	22	Правила подачи вторых горячих блюд	2	2
			Практические занятия:	8

	12	Решение ситуационных задач: расчёт сырья с учётом вида, кондиции. Составление технологических карт.	2	3	
	13	Составление технологической документации на лабораторные работы: схем, технологических карт	2		
	14	Решение ситуационных задач: расчёт сырья в зависимости от количества порций с учётом вида, кондиции. Составление технологических карт.	2		
	15	Разработка фирменных блюд из мяса: расчёт сырья с учётом вида, кондиции, в зависимости от тепловой обработки	2		
	Лабораторные работы:			36	
	9	Блюда из мяса, жареного порционными кусками, правила подачи, требования к	6	3	
	10	Блюда из мяса, жареного мелкими кусками, подача, правила бракеража.	6		
	11	Блюда из тушёного мяса и субпродуктов. Требования к качеству,	6		
	12	Блюда из запеченного мяса. Оценка качества	6		
	13	Блюда из рубленого мяса, правила бракеража.	6		
	14	Национальные блюда из мяса и субпродуктов. Требования к качеству Приготовление блюд, разработанных студентами: экспериментальная отработка рецептур, технологических режимов. Установление показателей качества.	6		
	Содержание:				6
	Тема 4.3. Блюда из с/х птицы, дичи, кролика	23	Значение блюд из птицы в питании. Классификация блюд, общая характеристика. Блюда из отварной, припущенной, тушёной птицы, дичи, кролика: ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, требования к качеству.	2	2
		24	Блюда из жареной птицы, дичи, кролика, блюда из филе птицы: ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, требования к качеству.	2	2
25		Блюда из рубленой птицы, дичи, кролика: технология приготовления, подбор гарниров, соусов, требования к качеству Блюда из куриной и гусиной печени: особенности приготовления, правила подачи, требования к качеству	2	2	
Практические занятия:			2		
16		Решение ситуационных задач: расчёт сырья на лабораторную работу. Составление технологических карт			
Лабораторные работы:			6		
15		Блюда из филе птицы: правила подачи, требования к качеству			

Тематика домашних заданий			
1. Выполнить конспекты на темы: - «Подготовка рыбы к фаршированию»; - «Приготовление различных видов фаршей для фарширования рыбы»; - Требования к качеству блюд из мяса и субпродуктов»; - «Требования к качеству блюд из с/х птицы, дичи, кролика»			
Тема 4.4. Расчёт производственной программы горячего цеха	Практические занятия	26	
	17	Определение количества потребителей	2
	18	Определение общего количества реализуемых блюд и в групповом ассортименте	4
	19	Планово – расчётное меню: Расчёт покупных товаров + ассортиментный минимум	2
	20	Составление меню; План - меню	2
	21	Расчёт горячего цеха: Производственная программа горячего цеха	2
	22	Определение численности производственной бригады + график выхода на работу	2
	23	Разработка технологического графика тепловой обработки кулинарной продукции	4
	24	Расчёт объёма котов	2
	25	Расчёт и подбор сковород	2
26	Расчёт площади жарочной поверхности плиты	2	
27	Составление спецификации оборудования + определение площади горячего цеха	2	
Тематика домашних заданий			
1. Произвести расчёты: - Составление планового меню; - Составить график выхода на работу членов производственной бригады; - Расчёт вспомогательного оборудования; - Выполнить план горячего цеха с расстановкой оборудования			
<p style="text-align: center;">Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 4.</p> <p style="text-align: center;">Внеаудиторная (самостоятельная) работы при изучении темы 4. 1.</p> - презентацию по теме «Современные способы оформления горячих блюд из рыбы» - составить таблицу «Требования к качеству сложных горячих блюд из рыбы» - Составить бракеражные таблицы на блюда лабораторных работ		68	
<p style="text-align: center;">Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 4. 2.</p> - выполнить презентации по темам - «Современные технологии оформления горячих блюд из мяса» - «Блюда из мяса национальных кухонь»			

<p>- составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных блюд из мяса</p> <p>- разработать технико – технологическую карту на фирменное (разработанное студентами) блюдо</p> <p>- составить бракеражные таблицы на ассортимент блюд лабораторных работ</p> <p style="text-align: center;">Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 4.3.</p> <p>- реферат по теме «Современные технологии оформления горячих блюд из птицы»</p> <p>- составление таблицы «Требования к качеству сложных горячих порционных блюд из птицы, дичи, кролика</p> <p style="text-align: center;">Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 4.4.</p> <p>- презентация по теме «Современные технологии подачи горячих блюд из муки»</p> <p>- составление таблицы «Требования к качеству блюд из муки»</p>		
<p style="text-align: center;">Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработать навыки различных способов фарширования рыбы; 2. Разработать технологическую документацию на фирменные блюда, выбранные студентами, Отработать навыки приготовления разработанных (фирменных) блюд из рыбы 3. Отработать навыки приготовления блюд из субпродуктов 4. Разработать технологическую документацию на фирменные блюда, выбранные студентами; 5. Отработать навыки приготовления разработанных (фирменных) блюд из мяса 6. Отработать навыки по приготовлению порционных блюд из с/х птицы; 7. Разработать технологическую документацию на фирменные блюда, выбранные студентами, Отработать навыки приготовления разработанных (фирменных) блюд из с/х птицы 	42	
<p style="text-align: center;">Курсовая работа (проект)</p> <p>Тематика курсовых работ (проектов)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и приготовление сложных горячих супов 2. Организация и приготовление сложных горячих соусов 3. Организация и приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов 4. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 	45	
<p>Аудиторная учебная работа обучающегося (обязательные учебные занятия) по курсовой работе (проекту)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор темы. Структура, содержание курсовой работы. Введение. 2. Характеристика сырья, используемого для приготовления блюд по выбранной теме 3. Разбор ошибок по предварительной отработке блюд по темам курсовых работ. <p>Органолептический контроль качества отработанных блюд</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Защита курсовой работы <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление таблицы «Товароведная характеристика используемого сырья» 2. Составление таблицы «Характеристика основных питательных веществ» 	<p>30</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	

3. Составление технологической документации к разрабатываемым блюдам курсовой работы: ТТК, ТК, схемы блюд	2	
4. Составление схем технологического процесса приготовления блюд с указанием необходимых параметров	2	
5. Отработка рецептуры, технологического процесса приготовления блюд по теме курсовой работы	6	
6. Отработка доработанных рецептов по темам курсовых работ	6	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа	15	
1. Планирование выполнения курсовой работы.		
2. Определение задач работы (Подбор ассортимента блюд по теме курсовой работы (не менее 20 блюд), выполнение организационной характеристики горячего, мучного цехов (в зависимости от темы курсовой работы), составление санитарных требований к организации рабочих мест, к оборудованию и инвентарю, кухонной посуде и таре).		
3. Изучение литературных источников		

Производственная практика итоговая по модулю	72	
Виды работ:		
1. Осуществление разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	6	
2. Осуществление организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	6	
3. Осуществление приготовления сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	6	
4. Осуществление приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	6	
5. Осуществление приготовления сложных блюд из рыбы с использованием сложных соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	6	
6. Осуществление приготовления сложных блюд из нерыбного водного сырья с использованием соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	6	
7. Осуществление приготовления сложных блюд из мяса с использованием сложных соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	6	
8. Осуществление приготовления сложных блюд из субпродуктов с использованием сложных соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	6	
9. Осуществление приготовления сложных блюд из с/х птицы с использованием сложных соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	6	
10. Осуществление приготовления сложных блюд из муки, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	6	
11. Осуществление сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;	6	
12. Осуществление контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;	6	
Всего	487	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Лаборатории: Учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- стол ученический по количеству обучающихся;
- стул ученический по количеству обучающихся;
- стол для преподавателя;
- стул для преподавателя;
- шкаф;
- интерактивная доска.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы, раковины;
- пароконвектомат, плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи. - Ростов-на-Дону, 2012;
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. М.: «Деловая литература», 2012. – 480с.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: – М: «Академия», 2006 – 272с.

Справочники:

1. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания / Под редакцией В.Н. Голубева-М.: ДеЛипринт, 2003.- 590с.
2. Общественное питание. Справочник руководителя. – М.: Экономические новости, 2007. – 816с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2002;
4. Справочник технолога общественного питания/ Л,М. Алешина, Л.В. – М.: Экономика, 2006.- 336с.

Дополнительные источники:

1. Панова Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания . – М.: Дашков и К, 2004;
2. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного Питания. – Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2004;
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . – М.: «Академия», 2006.-416с.
4. Аграновский Е.Д. Организация производства в общественном питании: - М.: Экономика, 2007.- 254с.
5. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: – М.: «Академия», 2006. -464с.
6. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник. – М.: Мастерство, 2007.- 432с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: - М.: «Академия», 2007.- 192с.
8. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. – 416с.
9. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – Ростов н/Д: «МарТ», 2006. – 448с.
10. Блюда из рыбы. – М.: Эксмо, 2007
11. Мороз Е. В. Арт – визаж в кулинарии. М.: Экономика, 2004;
12. Современная энциклопедия. Кулинарные традиции мира. – М.:Аванта, 2003
13. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ. – М.: Пищевая промышленность, 2008;
14. Блюда из рыбы и морепродутов. – М.:ЭМСМО, 2006;
15. Вкусные блюда из мяса. - М.:ЭМСМО, 2006;
16. Готоим мясо в микроволновке. - М.:ЭМСМО, 2007;
17. Как украсить блюдо. - М.:ЭМСМО, 2003;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят занятиями по 45 минут с перерывами между уроков 5 минут, по 10 минут между парами. Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля, прохождение учебной и производственной практики, выполнение курсовой работы.

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

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

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, профессионального модуля, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях г. Черногорска и г. Абакана не реже 1 раза в три года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов
Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>Организация и осуществление разработки ассортимента сложных супов с использованием технических документов.</p> <p>Организация и осуществление правильного расчета массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих супов с использованием нормативной литературы (Сборника рецептов).</p> <p>Организация и осуществление оптимальной организации технологического процесса приготовления сложных горячих супов, оценивая их эффективность и качество.</p> <p>Организация и осуществление чёткого соблюдения технологии приготовления сложных горячих супов в соответствии со сборником рецептов, используя различные методы, оборудование и инвентарь</p>
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<p>Организация и осуществление разработки ассортимента сложных горячих соусов с использованием технических документов;</p> <p>Организация и осуществление правильного расчета массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов с использованием нормативной литературы (Сборника рецептов);</p> <p>Организация и осуществление процесса приготовления сложных горячих соусов, оценивая их эффективность и качество.</p> <p>Организация и осуществление чёткого соблюдения технологии приготовления сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p>
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<p>Организация и осуществление разработки ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра с использованием технических документов;</p> <p>Организация и осуществление правильного расчета массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра с использованием нормативной литературы (Сборника рецептов);;</p> <p>Организация и осуществление процесса приготовления сложных горячих блюд</p>

	из овощей, грибов и сыра, оценивая их эффективность и качество. Организация и осуществление чёткого соблюдения технологии приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Организация и осуществление разработки ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса, с/х птицы с использованием технических документов; Организация и осуществление правильного расчета массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, с/х птицы с использованием нормативной литературы (Сборника рецептур); Организация и осуществление процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, с/х птицы, оценивая их эффективность и качество. Организация и осуществление чёткого соблюдения технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, с/х птицы в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических днях, участие в мероприятиях профессиональной направленности.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уверенно организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уверенно принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уверенно осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Чётко и правильно использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Корректно работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Уверенно брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностно развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Чётко и правильно самостоятельно определять задачи профессионального и личностно развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Уверенно ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Чётко исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОХРАНА ТРУДА**

Черногорск 2016

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии или специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчики:

Осипова Юлия Сергеевна - преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РХ «ЧТТиС».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» может быть использована при разработке и использовании программ дополнительного профессионального образования при повышении квалификации, управляющих предприятиями общественного питания, управляющих производством предприятий общественного питания. Так же программа учебной дисциплины «Охрана труда» может применяться при реализации программ профессиональной подготовки поваров, кондитеров.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «Охрана труда» относится к профессиональному циклу (П.ОО) и является общепрофессиональной дисциплиной (ОП).

1.3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики, выполняемых работ;
- разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездеятельности) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины «Охрана труда»:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося – 18 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда		14	
Тема 1.1 Нормативно-правовая база охраны труда	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. 2. Законодательство в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс РФ и основные нормы, регулируемые этими законами, сфера их применения. 3. Государственные нормативные требования охраны труда, их виды, назначение, порядок разработки и утверждения. Межотраслевые и отраслевые правила по охране труда, система стандартов безопасности труда (ССБТ), локальные нормативные акты, их назначение и содержание. 	2	1
	<p>Самостоятельная работа Ознакомление с законодательно-нормативными актами в области охраны труда по рекомендации преподавателя</p>	1	3
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Государственное управление охраной труда. Государственная экспертиза условий труда, её цели и порядок проведения. 2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Федеральная инспекция труда, её задачи, полномочия. Права, обязанности государственных инспекторов труда: Федеральные службы, выполняющие контрольно-надзорные функции в сфере охраны труда, их компетенции. 3. Общественный и личный контроль за охраной труда, законодательная база. Органы, осуществляющие общественный контроль, организация их деятельности. Ответственность физических и юридических лиц за нарушение правил охраны труда 	1	1
	<p>Практические занятия Изучение нормативных документов, работа с федеральными законами.</p>	1	2
Тема 1.3.	Содержание	2	1

Организация охраны труда на предприятиях	1. Основные принципы управления охраной труда на предприятии. Система управления охраной труда на предприятии (СУОТ): понятие, её функции и задачи. Сертификация организации работ по охране труда. 2. Служба охраны труда на предприятии: назначение, функции, организация работ. Комитеты (комиссии) по охране труда: назначение, порядок функционирования. Кабинеты (уголки) охраны труда: требования к ним, порядок организации. 3. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране труда: виды, порядок проведения, документальное оформление. 4. Планирование и финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.		
	Практические занятия Работа с инструкциями по охране труда, ознакомление с видами, порядком проведения и документальным оформлением	1	2
	Самостоятельная работа Работа с нормативными документами в части обеспечения безопасных условий и охраны труда.	2	3
Тема 1.4. производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание	1	1
	1. Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация. 2. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний, методы изучения и их анализ. 3. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. 4. Порядок расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве. Обязанности работодателя по расследованию и учёту несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве. 5. Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Порядок возмещения вреда, причинённого работникам в результате несчастного случая.		
	Практические занятия. Применение законодательно-нормативных актов при организации расследования несчастного случая (решение ситуационной задачи)	1	2
	Самостоятельная работа Изучение причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний и их анализ	2	3
Раздел 2. Условия труда и производственная санитария		8	
Тема 2.1.	Содержание	2	1

Факторы, определяющие условия труда	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия: условия труда, оптимальные, вредные и опасные факторы производственной среды, их классификация и характеристика. 2. Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на рабочих местах и на предприятиях в целом. 3. Организация аттестации рабочих мест на производстве по условиям труда. Анализ и документальное оформление результатов аттестации рабочих мест. 		
	<p>Практические занятия Работа с нормативными документами, регламентирующими требования к условиям труда на рабочих местах и на предприятиях в целом</p>	1	2
	<p>Самостоятельная работа Реферат: «Документация по охране труда в организации и её значение для обеспечения безопасных условий труда»</p>	2	3
Тема 2.2 Вредные производственные факторы и их влияние на организм	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Краткая характеристика вредных производственных факторов производственной среды. (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля, электромагнитные излучения и др.). Вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно допустимые концентрации (ПдК). 2. Способы и средства защиты от вредных человека производственных факторов. 3. Требования производственной санитарии и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений, устройству и содержанию территорий и помещений предприятия, к технологическим процессам, организации рабочих мест, к техническим системам обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.) 	2	1
	<p>Практические занятия Экспертная оценка отдельных критериев условий труда на рабочих местах в предприятии на основе действующих норм и правил охраны труда.</p>	1	2
Раздел 3 Техника безопасности		10	
Тема 3.1. Общие правила техники безопасности	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам, регламентированные нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда. 2. Опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования. 3. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем, их виды, характеристика, порядок освидетельствования, учёта и хранения на производстве. 4. Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования повышенной опасности (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования). 	2	1

	Практические занятия Работа с нормативными актами, правилами и инструкциями по охране труда	1	2
	Самостоятельная работа Изучить средства индивидуальной и коллективной защиты от опасностей технических систем, их виды, порядок освидетельствования, учета и хранения на производстве	2	3
Тема 3.2. Электробезопасность	Содержание 1. Понятие электробезопасности. Классификация и виды электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. 2. Классификация производственных помещений по степени электроопасности. 3. Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. 4. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. 5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и организациях.	2	1
	Практические занятия Выбор средств обеспечения электробезопасности при эксплуатации отдельных видов технологического оборудования.	1	2
	Самостоятельная работа Ознакомление с основными правилами и нормами по электробезопасности по рекомендуемой литературе.	2	3
Раздел 4 Пожарная безопасность		20	
Тема 4.1. Организация пожарной охраны	Содержание 1. Пожарная безопасность: понятие, правовая база (федеральный закон «О пожарной безопасности», технический регламент о требованиях пожарной безопасности №123-ФЗ от 22.07.2008. Правила пожарной безопасности (ППБ), стандарты ССБТ и др.). 2. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях и организациях. 3. Противопожарная служба: назначение, структура, область компетенции. 4. Противопожарный инструктаж: виды, порядок проведения, документальное оформление. Основные причины возникновения пожаров. Классификация помещений и зданий по пожарной и взрывопожарной опасности. 5. Противопожарный режим содержания территорий, производственных помещений и оборудования. Действия администрации и персонала предприятия или организации при возникновении пожара. Организация эвакуации людей и имущества	7	1
	Практические занятия Разработка организационных и технических мероприятий для обеспечения пожарной безопасности в предприятии (Решение ситуационной задачи)	1	2

	Самостоятельная работа Работа с нормативной документацией, регламентирующей обеспечение пожарной безопасности на производстве (по рекомендации преподавателя)	4	3
Тема 4.2 Техническое обеспечение пожарной безопасности	Содержание	6	1
	1. Основные способы тушения пожаров. Средства тушения пожаров: виды, назначение, область применения. 2. Первичные средства пожаротушения: пожарный инвентарь, огнетушители: виды, порядок хранения и применения. 3. Противопожарное водоснабжение предприятий и организаций: виды, краткая характеристика, область применения. 4. Технические системы тушения пожаров: виды, назначение, область применения. 5. Технические средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение, область применения.		
	Самостоятельная работа Работа с нормативной документацией, регламентирующей обеспечение пожарной безопасности на производстве (по рекомендации преподавателя)	2	3
Дифференцированный зачёт		2	
ВСЕГО:		54	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

3.1. Требования к минимальному материально техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета: «Охрана труда» или «Техническое оснащение предприятий и охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

Технические средства обучения: учебная мебель (типовой набор) аудиовизуальная система для демонстрации видеофильмов, компьютеры для обучения и контроля знаний, графопроектор, мультимедийная система, набор видеофильмов по травмирующим и вредным факторам, коллективным и индивидуальным средствам защиты, учебное оборудование: приборы контроля и измерения параметров вредных и опасных производственных факторов, средства оказания первой медицинской помощи, образцы первичных средств пожаротушения и пожарной сигнализации и др.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Нормативные источники:

1. Конституция (Основной закон) Российской Федерации.
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации.
3. Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации» №181 от 24.07.1999.
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 22.07.2008.
5. Федеральный закон «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.1994.
6. Федеральный закон «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» №123-ФЗ от 22.07.2008.
7. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
8. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения «Об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях» № 73 от 24.10.2002.
9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об аттестации рабочих мест по условиям труда» №73 от 14.03.1997.
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении положения о проведении государственной экспертизы условий труда в Российской Федерации» № 24 от 25.04.2003.
11. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М—011-2000.

Основные источники:

1. Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания, учебное пособие.
2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту. - М.: Академия, 2010.
3. Щербакова Л.М., Шевелёв В.В. Охрана труда в торговле и общественном питании. – М.: Деловая литература, 2008.

Дополнительные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. - М.: Академия, 2006.
2. Верховцев А.В. Охрана труда. - М.: ИНФРА-М, 2001.
3. Воронина А.А., Шибeko Н.Ф. Техника безопасности при работе в электроустановках. - М.: Высшая школа, 1989.
4. Коева А.Н. Охрана труда для работников общественного питания. Учебное пособие для учащихся учебных заведений начального и средне-специального образования. – Ростов-на-Дону, 2006.
5. Охрана труда. Универсальный справочник. - М.: Гарант-Сервис, 2009.
6. Журналы: «Охрана труда и социальное страхование», «Охрана труда и техника безопасности на промышленных предприятиях», «Питание и общество» и др.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски	Опрос, практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты	
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	
проводить вводный инструктаж подчинённых работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте	
разъяснять подчинённым работникам содержание установленных требований охраны труда	
вести документацию установленного образца по охране труда	
Знания:	
знать системы управления охраной труда в организации	Опрос, практические работы, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, дифференцированный зачет
законы и нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда	
обязанности работников в области охраны труда	
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками	
порядок и периодичность инструктирования работников (персонала)	
порядок хранения и использования средств и индивидуальной защиты	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

3.1. Требования к минимальному материально техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета: «Охрана труда» или «Техническое оснащение предприятий и охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

Технические средства обучения: учебная мебель (типовой набор)
аудиовизуальная система для демонстрации видеофильмов, компьютеры для обучения.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчик:

Теплых Римма Александровна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Программа профессионального модуля
рассмотрена и рекомендована к утверждению
на заседании ПЦК «Сфера обслуживания»
Протокол № _____ от _____ 2016 г.
Руководитель _____ И.Б.Кочнева

Программа профессионального модуля согласована

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящая в УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских 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;
- 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **434** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **290** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 193 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 97 часов;

учебной и производственной практики – **144** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 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
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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Аудиторная учебная работа обучающегося (обязательные учебные занятия)			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося,		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <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		
ПК 4.4	<u>Раздел 1.</u> Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных п/ф	152	97	56	-	49	-	6	
ПК 4.3.	<u>Раздел 3.</u> Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	117	54	42	-	27	-	36	
ПК 4.2.	<u>Раздел 4.</u> Организация и приготовление сложных мучных кондитерских	93	42	30	-	21	-	30	8

	изделий и праздничных тортов								
ПК 4.1. - ПК 4.4.	Производственная практика	72							72
	Всего:	434	193	128	-	97	-	72	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 работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных п/ф в оформлении сложных мучных кондитерских изделий		152	
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	Содержание	41	
	1 Правила и эстетические требования к оформлению кондитерских изделий. Условия правильного построения композиции	2	1
	2 Требования к цвету.	2	1
	3 Основы лепки из солёного теста	2	1
	4 Эскизы тортов из солёного теста или составление эскизов панно из круп, макаронных изделий, кокосовой стружки	2	1
	5 Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных и дополнительных ингредиентов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.	2	1
	6 Организация работы отделений по приготовлению сложных отделочных п/ф (выделение рабочих зон, используемый инвентарь)	2	1
	7 Специализированное технологическое оборудование для производства различных отделочных полуфабрикатов: правила эксплуатации	2	1
	8 Фарши и начинки: технология приготовления, использование, условия и сроки реализации	2	1
			10

9	Общие понятия о сиропах: ассортимент, характеристика основных и дополнительных ингредиентов, требования к качеству, температурный режим приготовления	2	1
10	Технологический процесс приготовления помады основной и ее разновидностей, кандида.	2	1
11	Технологический процесс приготовления различных видов глазурей, украшений из них	2	1
12	Технологический процесс приготовления различных видов желе, посыпок, украшений из них	2	1
13	Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления кремов и украшений из него. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кремов.	2	1
14	Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле. Методы приготовления. Органолептический способ определения степени готовности и качества кремов.	2	1
15	Технологический процесс приготовления кремов из сливок, сыра, сметаны, творога.	2	1
16	Технологический процесс приготовления белковых кремов. Методы приготовления. Органолептический способ определения степени готовности и качества кремов.	2	1
17	Технологический процесс приготовления заварных кремов. Методы приготовления. Органолептический способ определения степени готовности и качества кремов.	2	1
18	Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана, украшений из них. Техника и варианты оформления ими.	2	1
19	Технологический процесс приготовления карамели, шоколада и украшений из них. Техника и варианты оформления ими.	2	1
20	Урок презентация по теме «Использование различных сложных отделочных п/ф в оформлении сложной кондитерской продукции»	3	1
Практические занятия		44	
1	Выполнение композиции с натуры «Ваза с фруктами»	2	
2	Выполнить с натуры композицию «Пирожные бисквитно –		11

	кремовые»	2	3
3	Составить композицию квадратного или круглого торта	2	
4	Эскизы пирожных из солёного теста	2	
5	Выполнить макет торта из солёного теста или. Выполнить панно из круп, макаронных изделий, кокосовой стружки	4	
6	Расчет рабочих рецептур, составление технологической документации на лабораторные работы (техничко-технологических карт, технологических схем приготовления)	2	
7	Решение ситуационных задач	2	
8	Расчёт производственной программы кондитерского цеха	4	
9	Расчёт выхода теста и отделочных полуфабрикатов	4	
10	Составление технологических схем приготовления изделий из различных видов теста	4	
11	Расчёт теплового оборудования	4	
12	Расчёт механического оборудования	4	
13	Расчёт холодильного оборудования	4	
14	Составление схемы кондитерского цеха с расстановкой оборудования	4	
Лабораторные работы		12	
1	Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	6	3
2	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных.	6	
Тематика домашних заданий при изучении раздела 1 ПМ			
<ul style="list-style-type: none"> - Украшения из крема; - Украшения из желе, рисовальной массы, свежих фруктов и цукатов; - Украшения из мастики, марципана; - Украшения из помады, кандира, глазурей; - Украшения из шоколада и карамели 			
Внеаудиторная самостоятельная работа			12

1. Выполнить презентации по темам: - Использование мастики в оформлении сложных кондитерских изделий»; - Использование марципана в оформлении сложных кондитерских изделий»; - Использование шоколада в оформлении сложных кондитерских изделий»; - Использование живых цветов в оформлении сложных кондитерских изделий»; - Варианты оформления праздничных тортов различными видами сложных отделочных полуфабрикатов. - Выполнить расчёты технологического оборудования		49		
Учебная практика Виды работ 1. Отработать навыки приготовления кремов на сливочном масле; белковых кремов		6		
Раздел ПМ 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий		117		
Тема.1. Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание	12		
	21	Общие понятия, классификация и ассортимент пирожных. Характеристика основных и дополнительных ингредиентов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества пирожных..	2	1
	22	Основные правила технологического процесса приготовления и отделки бисквитных пирожных	2	1
	23	Песочные пирожные: основные правила технологического процесса приготовления, способы отделки, требования к качеству	2	1
	24	Заварные, слоёные пирожные: основные правила технологического процесса приготовления, способы отделки, требования к качеству	2	
	25	Воздушные, миндальные пирожные: особенности технологического процесса приготовления, способы отделки, требования к качеству	2	
	26	Крошковые, комбинированные пирожные: особенности технологического процесса приготовления, способы отделки, требования к качеству	2	
	Лабораторные работы		36	
	3	Бисквитные пирожные: процесс приготовления, оценка качества готовой продукции	6	
			13	

	4	Песочные пирожные: процесс приготовления, оценка качества готовой продукции	6	3
	5	Заварные пирожные: процесс приготовления, оценка качества готовой продукции	6	
	6	Воздушные пирожные: процесс приготовления, оценка качества готовой продукции	6	
	7	Слоёные пирожные: процесс приготовления, оценка качества готовой продукции	6	
	8	Крошковые пирожные: процесс приготовления, оценка качества готовой продукции	6	
	Практические занятия		6	
	15	Решение ситуационных задач: расчет рабочих рецептур мелкоштучных изделий на лабораторные работы	2	
	16	Расчет рабочих рецептур мелкоштучных изделий на лабораторные работы	2	3
	17	Расчет рабочих рецептур мелкоштучных изделий на лабораторные работы	2	
Тематика домашних заданий при изучении раздела ПМ 2. (при наличии, указываются задания)				
<ul style="list-style-type: none"> - Характеристика пирожных и органолептические показатели качества; - Приготовление бисквитных, песочных пирожных; - Приготовление заварных, слоёных, крошковых пирожных; - Приготовление национальных кондитерских изделий (восточные сладости) 				
Внеаудиторная самостоятельная работа				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Решение технологических задач по расчету сырья и полуфабрикатов; 2. Презентация по темам: <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий - пирожных. - ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий, реализующийся в розной сети города. 3. Составление схем технологического процесса приготовления различных видов мелкоштучных кондитерских изделий 			27	3
<ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнить реферат по теме: «Кондитерские изделия различных национальных кухонь» 				
Учебная практика			36	
Виды работ				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Отработать навыки приготовления бисквитных, песочных видов пирожных; 2. Отработать навыки приготовления заварных, слоёных видов пирожных; 3. Отработать навыки приготовления крошковых пирожных; 4. Отработать навыки оформления пирожных различными видами сливочных кремов; 				14

5. Отработать навыки оформления пирожных различными видами белковых, заварных кремов;			
6. Отработать навыки оформления пирожных сложными отделочными п/ф			
Раздел ПМ 3. Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов		93	
Тема 1 Процесс приготовления праздничных тортов		Содержание	12
27	Торты: общие понятия, классификация и ассортимент в зависимости от выпечного п/ф. Характеристика основных и дополнительных ингредиентов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Общие правила отделки тортов; основные формы, размеры, масса тортов. Температурный режим и правила приготовления тортов. Основные критерии оценки качества.	2	1
28	Основные правила технологического процесса приготовления и отделки бисквитных тортов..	2	1
29	Песочные торты: процесс приготовления, способы отделки, требования к качеству, сроки реализации.	2	1
30	Слоёные торты: процесс приготовления, способы отделки, требования к качеству, сроки реализации.	2	1
31	Воздушные, воздушно-ореховые торты: процесс приготовления, способы отделки, требования к качеству, сроки реализации.	2	
32	Комбинированные торты: процесс приготовления, способы отделки, требования к качеству, сроки реализации.	2	1
Лабораторные работы		24	3
9	Приготовление и оформление бисквитных тортов, оценка качества по органолептическим показателям.	6	
10	Приготовление и оформление песочных тортов. Оценка качества по органолептическим показателям	6	
11	Приготовление слоёных тортов. Оценка качества	6	
12	Приготовление заварных, воздушных тортов. Оценка качества	6	
Практические занятия		6	
18	Решение ситуационных задач	2	
19	Расчет рабочих рецептур на ассортимент тортов лабораторной работы	2	
20	Расчет рабочих рецептур на ассортимент тортов лабораторной работы	2	

<p align="center">Тематика домашних заданий при изучении раздела ПМ 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление бисквитного, песочного выпечных полуфабрикатов; - Приготовление сдобного, заварного, слоёного выпечных полуфабрикатов; - Характеристика тортов; - Приготовление бисквитных тортов; - Приготовление песочных тортов; - Приготовление слоёных, воздушных тортов 		
<p>Внеаудиторная самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оставление тестовых заданий по теме; 2. Составление бракеражных таблиц по тортам; 3. Выполнить презентации на тему: «Ассортимент тортовых изделий кондитерских цехов г. Черногорска 		21
<p align="center">Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработать навыки способов оформления тортов различными видами сливочных кремов; 2. Отработать навыки способов оформления тортов белковыми кремами 3. Отработать навыки приготовления различных бисквитных праздничных тортов; 4. Отработать навыки приготовления песочных праздничных тортов; 5. Отработать навыки оформления праздничных тортов сложными отделочными п/ф 	30	
<p align="center">Производственная практика при изучении раздела ПМ 1</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закрепить навыки приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; 2. Закрепить навыки способов отделки сложными отделочными полуфабрикатами; 3. Закрепить навыки способов отделки различными видами кремов; 4. Закрепить навыки органолептических методов оценки качества сложных отделочных полуфабрикатов 	24	
<p align="center">Производственная практика при изучении раздела ПМ 2</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закрепить навыки приготовления и оформления бисквитных видов пирожных; 2. Закрепить навыки приготовления и оформления песочных видов пирожных; 3. Закрепить навыки приготовления и оформления заварных видов пирожных; 4. Закрепить навыки приготовления и оформления слоёных, крошковых, белковых видов пирожных 	24	
<p align="center">Производственная практика при изучении раздела ПМ 3</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закрепить навыки приготовления, оформления бисквитных тортов на заказ; 2. Закрепить навыки приготовления, оформления заказных песочных тортов 3. Закрепить навыки приготовления, оформления заварных тортов сложного приготовления; 4. Закрепить навыки приготовления, оформления воздушно-ореховых тортов сложного приготовления 	24	
Всего:	434	16

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Лаборатории: Учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

стол ученический по количеству обучающихся;
стул ученический по количеству обучающихся;
стол для преподавателя;
стул для преподавателя;
шкаф;
интерактивная доска.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

производственные столы, раковины;
пароконвектомат, плиты электрические, взбивальная машина, миксеры,
блендер, пекарский шкаф, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Академия, 2010-304с.
 2. Т. И. Николаева «Справочник кондитера», М.: Экономика, 2003
 3. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999 - оформление
- Дополнительные источники:
1. Барановский, В.А. Кондитер. Ростов-на-Дону, Издательство «Феникс», 2000г. – 320 с.
 2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2002. – 248 с.
 3. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учебник. – М.:Мастерство, 2007.-432 с

5. Мазина, Е.В. Практикум для кондитера: Учебное пособие. (Сер. «Учебники 21 века») – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 384 с. 4.
6. Похлёбкин, В.В. Кулинарный словарь М.: «Центрполиграф», 2000г.
7. Ткачева, Г.В. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера: Учеб. Пособие / А.Б. Юдина, Н.М. Гурбо, Л.К. Жучкова, Е.Е. Наумова.– М.: Академкнига /Учебник, 2005. – 192 с.: ил.
8. Периодические издания: Журнал «Питание и общество» Научно-производственное издание, «Ресторатор»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят уроками по 45 минут с перерывами между уроков 5 минут, по 10 минут между парами. Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

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

Учебная практика проводится рассредоточено.

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

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

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
Организация приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Осуществление организации приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с применением нормативно-технической литературы
Организация приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Осуществление организации приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
Организация приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Осуществление организации приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
Организация производства и приготовление сложных отделочных п/ф, использование их в оформлении	Осуществление организации производства и приготовление сложных отделочных п/ф, использование их в оформлении
Организация и проведение приёмки и подготовки сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществление организации и проведение приёмки и подготовки сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических днях, участие в мероприятиях профессиональной направленности.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Четко и правильно организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.	Уверенно принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	Уверенно осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития. Посещать библиотеки, читальные залы, умение пользоваться электронными ресурсами.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уверенно и чётко использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Слаженно работать в коллективе и команде, корректно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Уверенно брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), правильно оценивать результат выполнения заданий.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уверенно ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Готовность исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация работы структурного подразделения

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчик:

Теплых Римма Александровна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Программа профессионального модуля
рассмотрена и рекомендована к утверждению
на заседании ПЦК «Сфера обслуживания»
Протокол № _____ от _____ 2016 г.
Руководитель _____ И.Б.Кочнева

Программа профессионального модуля согласована

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», по направлению подготовки 260500 «Технология продовольственных товаров специального назначения и общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации, переподготовке и профессиональной подготовке работников предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 486 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 342 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 228 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 114 часов;

учебная практика – 72 часа

производственной практики - 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

«Организация работы структурного подразделения», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**3.1. Тематический план профессионального модуля
«Организация работы структурного подразделения»**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2	Раздел 1. Управление структурным подразделением организации	252	168	94	-	84	-		-
ПК 3	Раздел 2. Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания	162	60	12		30		72	-
	Производственная практика (по профилю специальности)	72							72
	Всего:	486	228	106		114		72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «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 работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		486	
Раздел 1. Управление структурным подразделением организации		252	
Тема 1.1. Производственная инфраструктура	Содержание	20	2
1.	Современное состояние, перспективы экономического, технического, социального развития отрасли		
2.	Организационно – правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика		
3.	Общие понятия об учредительных документах и регистрация предприятий		
4.	Особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания		
5	Классификация предприятий общественного питания, основные типы и классы		
6	Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий.		
7	Характеристика столовой как типа ПОП		
8	Характеристика ресторана как типа ПОП		
9	Характеристика баров, закусочных		
10	Предприятия быстрого обслуживания		
Внеаудиторная самостоятельная работа Проанализировать размещение сети действующих предприятий общественного питания в различных районах города		10	

Черногорска (по месту проживания, учёбы). Составить примерную схему размещения предприятий			
Примерная тематика самостоятельной работы - Подготовить сообщения, доклады, рефераты по темам: «Основные направления развития общественного питания в современных условиях», «Зарубежный опыт деятельности поп», «особенности реализации готовой продукции в поездах, самолётах и т.д.»			
Тема 1.2. Организация снабжения предприятий сырьевой и материально-технической база предприятий общественного питания.	Содержание	10	2
	1. Материально-техническая база ПОП: понятие, назначение. Организация снабжения ПОП. Современные требования к организации снабжения продуктами и МТС		
	2. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания		
	3. Договор поставок, порядок его заключения		
	4. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания		
	5. Запасы продуктов. Способы товародвижения		
Практическое занятие	4	3	
1. Решение ситуационных профессиональных задач, связанных с порядком заключения договоров, их согласованием, гарантиями, контролем за исполнением.			
Внеаудиторная самостоятельная работа <u>Презентации по темам:</u> - Организация приёмки продовольственных товаров (пооперационное документальное оформление приёмки товаров) Составить схему «Документальное оформление поступления продуктов на ПОП»		7	
Тема 1.3. Организация складского и тарного хозяйства предприятий	Содержание	10	2
	1. Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций		
	2. Состав складских помещений в зависимости от мощности ПОП, их оснащение		
	3. Санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство		
	4. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Требования к таре.		

	5.	Организация тарооборота. Мероприятия по сокращению расходов по таре		
	Практическое занятие		4	3
	2	Расчёт площади складских помещений		
Внеаудиторная самостоятельная работа <u>Выполнить презентации по теме:</u> - Классификация тары; - Инструменты для вскрытия тары, приёмы вскрытия тары; Составить тестовые задания по теме (не менее 10 вопросов)			7	
Примерная тематика самостоятельной работы Составить эксплуатационные требования, предъявляемые к таре;				
Тема 1.4. Структура производства	Содержание		4	
	1	Инфраструктура производства: понятие, факторы её определяющие. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. Влияние типа, класса ПОП на структуру производства		
	2	Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Основные требования к организации рабочих мест		
Внеаудиторная самостоятельная работа Выполнить схематично инфраструктуру ПОП, где студент проходил производственную практику. Стрелками указать взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений.			2	
Тема 1.5. Оперативное планирование производства и технологическая документация				
Тема 1.5.1. Оперативное планирование заготовочных предприятий	Содержание		8	2
	1	Сущность оперативного планирования. Оперативное планирование заготовочных предприятий: назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка рыбы, мяса. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СаНиПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно		

		производственной программе цеха.		
	2	Организация производства рыбного цеха заготовочного предприятия		
	3	Организация производства птицегольевого цеха заготовочного предприятия		
	4	Организация производства овощного цеха заготовочного предприятия		
	Практические занятия		16	
	1	Разработка производственной программы мясного предприятия, перерабатывающего 10 т мяса говядины 1 категории Составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов.		3
	2	Разработка производственной программы рыбного предприятия, перерабатывающего 10 т рыбы Составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов.		
	3	Разработка производственной программы предприятия, перерабатывающего 10 т с/х птицы 1 категории Составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов.		
	4	Разработка производственной программы предприятия, перерабатывающего 10 т овощей Составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов.		
Внеаудиторная самостоятельная работа Составление конспекта-рекомендации по организации работы цехов; Разработка производственной программы мясо – рыбного цеха: - составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов; - назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка мяса; - организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда; - оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха;			12	
Примерная тематика самостоятельной работы - Составить конспект-рекомендацию по организации работы начальника овощного цеха. - Составить конспект: Основные требования к созданию оптимальных условий труда в заготовочных цехах.				

- Составление конспекта-рекомендации по работе начальника мясного цеха.				
- Составление конспекта- рекомендации по работе начальника рыбного цеха.				
- Составление конспекта-рекомендации по работе начальника птице-гольевого цеха.				
Тема 1.5.2. Оперативное планирование предприятий с полным циклом производства	Содержание	14	2	
	1			Оперативное планирование ПОП с полным циклом производства: Организация и условия труда, состав производственных и вспомогательных цехов, требования к помещению, согласно СанПиН, состав работников их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность и охрана труда. Оснащение цехов производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе
	2			Нормативно – технологическая документация предприятий общественного питания: ТК, ТТК – назначение, разделы, правила заполнения
	3			Понятие о нормировании труда. Классификация затрат рабочего времени. Табель учёта рабочего времени. Графики выхода на работу
	4			Организация работы овощного цеха предприятия с полным циклом. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.
	5			Особенности работы мясо – рыбного цеха: организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.
	6			Организация работы горячего цеха: организация и условия труда в цехе, требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.
	Организация работы холодного цеха: организация и условия труда в цехе:		2	

	7	требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.		
	Практические занятия		42	3
	1.	Расчёт производственной программы горячего цеха ХГУ на 75 посадочных мест. Расчёт общего количества потребителей		
	2.	Определение общего количества реализуемых блюд и в групповом ассортименте.		
	3.	Расчёт покупных товаров + ассортиментный минимум		
	4.	Составление меню и план – меню		
	5.	Производственная программа горячего цеха.		
	6.	Определение численности производственной бригады. Составление графика выхода на работу		
	7.	Разработка технологического графика тепловой обработки кулинарной продукции		
	8.	Расчёт объёма котлов, подбор котлов		
	9	Расчёт и подбор сковород		
	10	Расчёт площади жарочной поверхности плиты		
	11	Составление спецификации оборудования + определение площади горячего цеха		
	12	Выполнение плана горячего цеха с расстановкой технологического оборудования		
	Внеаудиторная самостоятельная работа Разработка производственной программы холодного цеха: - составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск продукции; - назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, организация рабочих мест в цехе, - организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда; - оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха-		28	

Примерная тематика самостоятельной работы <u>Оформить презентации по темам:</u>				
<ul style="list-style-type: none"> - «Организация работы горячего цеха, оборудование, инвентарь» - «Организация работы мясо – рыбного цеха, оборудование, инвентарь»; - « Инструменты, инвентарь холодного цеха». - Определение численности работников заготовочных цехов. - Определение численности работников доготовочных цехов, согласно производственной программы. - Составление линейного графика выхода на работу. - Составление графиков выхода на работу заготовочных цехов. - Составление графиков выхода на работу доготовочных цехов. 				
Тема 1.5.3. Организация работы специализированных цехов	Содержание	4	2	
	1			<p>Организация работы кулинарного цеха: назначение кулинарных цехов, специализированных, универсальных. Технологические линии цехов. Организация и условия труда в цехах: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.</p> <p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность труда в цехе.</p>
	2			<p>Организация работы кондитерского цеха: назначение кондитерских цехов, их классификация по производительности и по ассортименту выпускаемой продукции.</p> <p>Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.</p> <p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p> <p>Кладовая суточного запаса сырья. Ее оснащенность инструментами, инвентарем, оборудованием.</p> <p>Тестомесильное и тестораскаточное отделения, оснащенность оборудованием, инвентарем, организация рабочих мест, безопасность и охрана труда.</p>

	<p>Отделение для приготовления помады, кремов, сиропов. Оснащенность рабочих мест, безопасность труда.</p> <p>Отделение выпечки, оснащенность рабочих мест, охрана труда.</p> <p>Помещение для отделки кремовых изделий, требование к инвентарю, оборудованию, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность труда в цехе.</p> <p>Применение различных приспособлений для разделки теста и оформление изделий.</p>		
Практические занятия		28	3
1.	Расчёт производственной программы кондитерского цеха на 5 тыс. изделий		
2.	Расчёт выхода теста и отделочных полуфабрикатов		
3.	Составление технологических схем приготовления изделий из различных видов теста		
4.	Расчёт теплового оборудования		
5.	Расчёт механического оборудования		
6.	Расчёт холодильного оборудования		
7.	Составление схемы кондитерского цеха с расстановкой оборудования		
Внеаудиторная самостоятельная работа Составить конспект; Создать презентацию		16	
Примерная тематика самостоятельной работы Составить конспект: Состав помещений кондитерского цеха большой мощности. Создать презентацию			
Тема 1.5.4. Организация работы производственных вспомогательных помещений	Содержание	4	2
	1.		
	2.		
	Организация бракеража готовой продукции. Заполнение бракеражного журнала		

Внеаудиторная самостоятельная работа		2		
<ul style="list-style-type: none"> - Организация работы экспедиции, назначение, специализация, состав помещений, оснащение. Организация и документальное оформление приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции. - Организация работы моечной кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест. - Организация работы хлебозрезки и кладовой суточного запаса сырья, назначение, оснащение, охрана труда. 				
Примерная тематика самостоятельной работы				
Составить конспект: Основные требования, предъявляемые к производственному персоналу.				
Раздел 2.		90		
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания				
Тема 2.1.	Содержание	20	2	
Подготовка к обслуживанию потребителей	1			Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика методов обслуживания
	2			Виды торговых помещений, назначение, характеристика
	3			Характеристика буфетов, сервизных. Составление акта на бой, лом, утрату
	4			Оборудование залов. Нормы оснащения.
	5			Столовая посуда и приборы: классификация, требования к посуде.
	6			Характеристика и ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды: виды, назначение
	7			Характеристика и ассортимент стеклянной и хрустальной посуды: виды, назначение
	8			Столовые приборы: виды, назначение, характеристика
	9			Столовое бельё: виды, назначение
	10			Средства информации – меню: виды, оформление, последовательность расположения блюд в меню.

		Практические занятия	4	3
1	Расчёт столов в торговом зале ресторана			
2	Определение очередности подачи блюд			
Внеаудиторная самостоятельная работа <u>Презентации на тему:</u>			12	
<ul style="list-style-type: none"> - «Современные интерьеры торговых залов различных типов ПОП» - «Характеристика и ассортимент металлической посуды» - «Характеристика и ассортимент деревянной и пластиковой посуды» - Составить красочное меню 				
Примерная тематика самостоятельной работы				
<ul style="list-style-type: none"> - Современные интерьеры торговых залов различных типов ПОП» - «Характеристика и ассортимент металлической посуды» - «Характеристика и ассортимент деревянной и пластиковой посуды» 				
Тема 2.2. Организация обслуживания потребителей в ресторанах	Содержание		22	2
	1	Подготовка торгового зала: расстановка мебели, порядок получения и подготовка столовой посуды, приборов, столового белья		
	2	Сервировка столов: приёмы, виды		
	3	Основные элементы обслуживания в ресторанах. Подготовка персонала к обслуживанию.		
	4	Встреча и размещение гостей. Приём и оформление заказа.		
	5	Расчёт с гостями. Заполнение бланка – счёта. Уборка столов.		
	6	Способы подачи блюд; Французский способ (подача блюд в обнос)		
	7	Английский способ (подача блюд с помощью подсобного стола)		
	8	Правила подачи холодных блюд и закусок (из рыбы и рыбной гастрономии, из мяса и мясной гастрономии, из овощей и грибов)		
	9	Правила подачи вторых горячих блюд (подбор посуды и приборов)		
	10	Правила подачи сладких блюд и фруктов. Подбор посуды и приборов		
11	Правила подачи горячих и холодных напитков			

	Практические занятия:		4	
1	Определение очередности подачи блюд, подбор посуды и приборов, рекомендация алкогольных напитков			
Внеаудиторная самостоятельная работа <u>Презентации на тему:</u> - Приёмы складывания салфеток; - Правила подачи горячих закусок, супов			13	
Внеаудиторная самостоятельная работа Выполнить реферат на тему «Правила этикета и нормы поведения за столом»				
Тема 2.3. Банкеты и приёмы	Содержание		6	2
	1	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение, характеристика, особенности проведения		
	2	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Назначение, подготовка, особенности проведения		
	3	Банкет-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения	4	3
	Практические занятия			
1	Сервировка столов для банкета с частичным и полным обслуживанием официантами			
Внеаудиторная самостоятельная работа <u>Презентации на тему:</u> - Дипломатический прием, особенности организации, виды - Банкет-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения - Банкет-коктейль. Назначение, особенности подготовки и проведения - Банкет коктейль-фуршет. Особенности проведения - Банкет-чай. Назначение, особенности подготовки и проведения			5	
Примерная тематика самостоятельной работы - Обслуживание по типу «шведский стол» - Услуги по организации питания участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний - Услуги по организации питания в гостиницах - Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта - Услуги по организации питания в аэропорту и на борту самолета				

<ul style="list-style-type: none"> - Услуги по организации питания автопассажиров и на водном транспорте - Организация обслуживания в местах массового отдыха - Организация форм ускоренного обслуживания - Особенности обслуживания тематических мероприятий. Обслуживание новогоднего вечера - Особенности обслуживания свадеб 		
<p>Учебная практика – Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка приемов складывания салфеток различных форм. 2. Отработка приемов подготовки посуды, приборов и сервировки стола на две персоны. 3. Ознакомление со столовой посудой, приборами, требованиями, предъявляемыми к посуде и приборам, критериями подбора посуды для предприятий питания различных типов и классов, нормами оснащения предприятий общественного питания столовыми посудой, приборами, бельем, правилами хранения и учета. 4. Составление и оформление различных видов меню и карты вин, учитывая требования к информации и оформлению меню, карты вин и коктейлей. Анализ меню базовых предприятий общественного питания на соответствие из типу и классу. 5. Совершенствование умений подготовки торговых помещений к обслуживанию, расстановки мебели в залах, получении и подготовки посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов, сервировки столов, складывании салфеток. 6. Совершенствование навыков подачи блюд и напитков, продукции сервис-бара, откупоривании 7. Отработка навыков сервировки банкета с полным обслуживанием официантами. 8. Отработка навыков сервировки банкета с частичным обслуживанием официантами. 9. Отработка навыков сервировки банкета-фуршета. 10. Отработка навыков сервировки банкета-коктейля. 11. Отработка навыков сервировки банкета коктейль-фуршета. 12. Отработка навыков сервировки банкета-чай. 	72	
<p>Производственная практика. Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием на базовом предприятии. Анализ соответствия данного оборудования потребности, типу и классу предприятия. 2. Ознакомление с нормативными и техническими документами, регламентирующими приемку товаров по количеству и качеству на базовом предприятии. Анализ данных документов. 3. Ознакомление со складскими помещениями на базовом предприятии. Совершенствование организации хранения продуктов, документального оформления складских операций 4. Ознакомление с производственным циклом в цехах базового предприятия. 	72	

<p>5. Совершенствование умения рассчитывать потребности и распределять сырье и продукты.</p> <p>6. Совершенствование умения выкладки товаров (продукции) в магазинах (отделах) кулинарии, буфетах и др .</p> <p>7. Ознакомление с особенностями организации труда производственного и обслуживающего персонала, специалистов, должностными обязанностями на базовом предприятии.</p> <p>8. Совершенствование умения составления графиков выхода на работу, табеля учета рабочего времени.</p> <p>9. Работа в качестве повара – бригадира;</p> <p>10. Работа в качестве зав.производством;</p> <p>11. Работа в качестве техника – технолога</p> <p>12. Работа в качестве руководителя предприятия</p>		
Итого часов ПМ.06	486	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета теоретического обучения

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- стол ученический по количеству обучающихся;
- стул ученический по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя
- интерактивная доска;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийная система
- проектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васильева, И.Н. Организация делопроизводства и персональный менеджмент: Учебное пособие. 2-е изд. / Г.С. Желнинский. – М.: Вузовский учебник, 2004.
2. Грибов, В.Д. Экономика предприятия.. - М. : Финансы и статистика, 2006. – 336 с.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.пособие для сред. проф. Образования-2-е изд,- М: Издательский центр Академия, 2003.-248 с.
4. Кнышова, Е.Н. Менеджмент: Учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2005
5. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет. - М. : ИНФРА-М, 2008. – 717 с.
6. Ломакин, А.Л. Управленческие решения: Учебное пособие. - М : ФОРУМ:ИНФРА-М, 2005.
7. Менеджмент: Учебник / под ред. Проф. В.И. Королева. – М.: Экономистъ, 2004.
8. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие. - М: Из-во «Форум»: ИНФА-М, 2008.-176 (Профессиональное образование).
9. Основы калькуляции и учета: теоретические основы профессиональной деятельности: (Тест): учеб. пособие / И. Н. Усова, С.В. Соколова, Т. Н. Жегалина.- М: Академкнига/ Учебник,2006-158 с.
10. Перетятко, Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно- практическое пособие.- Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2002.-232 с.
11. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: Учеб.пособие для сред. проф. Образования-2-е изд,-М: Издательский центр» Академия», 2004.-160 с.
12. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е доп. и перер.- для студентов среднего профессионального образования. Ростов н/Д: из-во «Феникс» 2005г.-352 с.
13. Сергеев, И.В. Экономика организации (предприятия). - М.: Финансы и статистика, 2008. – 576 с.

14. Филатов, О.К. Экономика предприятий (организаций): учебник / О.К. Филатов, Т.Ф. Рябова, Е.В. Минаева. - М. : Финансы и статистика, 2006. – 512 с.

15. Чечевицына, Л.Н. Экономика предприятия. - Ростов-на –Дону : Феникс, 2005. – 384 с. (15)

Дополнительные источники:

1. Кабушкин, Н.И. Основы менеджмента. - М. : Новое знание, 2004. – 336 с.

2. Периодические издания: журналы «Ресторатор», «Шеф», «Общественное питание», «Гурман».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

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

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

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

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

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
Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"> - правильное составление калькуляции на продукцию питания согласно сборника рецептур - правильность расчетов экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями - правильное и грамотное составление производственной программы и расчетов по ней в соответствии с нормами (сборник рецептур, СаНиПиН, ТЗ РФ) 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение за деятельностью на практическом занятии -наблюдение за деятельностью на практическом занятии; защита курсовой работы
Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> - правильный расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептур -четкость организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях в соответствии с санитарными нормами и правилами 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике -тестового контроля
Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> -правильное определение численности работников на предприятии, согласно расчетных данных - правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в соответствии с трудовым законодательством РФ -четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ;- рациональное и оптимальное принятие управленческих решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией их 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике -тестового контроля-защиты курсовой работы -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной

	деятельности в соответствии с производственным план-заданием	практике -наблюдение за деятельностью на производственной практике; решение ситуационных задач на практическом занятии
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	-правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами в соответствии со сборником рецептур (органолептическим методом) -правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на готовую продукцию в соответствии со сборником рецептур (проведение бракеража) - правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями	-наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике Наблюдение за деятельностью на производственной практике; решение ситуационных задач на практическом занятии
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	-правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ -четкость в оформлении документации по учету товарных операций в общественном питании в соответствии	-наблюдение за выполнением практической работы-тестового контроля Защита практической работы; отчет по практике Квалификационный экзамен

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

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Выполнение работ по
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Черногорск 2016

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии или специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчики:

Осипова Юлия Сергеевна - преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РХ «ЧТТиС»;

Никонова Евгения Евгеньевна – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РХ «ЧТТиС».

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	37

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

- ПК 1.** Производить первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей и плодов;
- ПК 2.** Производить обработку рыбы с костным скелетом; Производить подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
- ПК 3.** Производить обработку мяса, субпродуктов, с/х птицы, подготовку полуфабрикатов;
- ПК 4.** Производить приготовление бульонов и отваров для простых супов. Готовить простые супы;
- ПК 5.** Производить подготовку отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Готовить простые соусы;
- ПК 6.** Готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов;
- ПК 7.** Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом;
- ПК 8.** Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы;
- ПК 9.** Производить подготовку круп, бобовых, макаронных изделий, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока, муки для приготовления блюд и гарниров;
- ПК 10.** Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршами.

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

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

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и плодов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов из рыбы для блюд массового спроса;
- обработки мяса и субпродуктов, приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса;
- обработки с/х, птицы, приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса;
- приготовления супов и соусов массового производства;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать, нарезать различными видами простой нарезки традиционные виды овощей и плодов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, плоды, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий массового спроса;
- оценивать качество полуфабрикатов и готовых блюд массового спроса;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, плодов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных продуктов, яиц, творога;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд массового спроса;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд массового спроса;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд массового спроса;
- температурный режим и правила приготовления блюд массового спроса;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3. Рекомендуемое количество часов рабочей программы профессионального модуля:

	МДК 07.01 «Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд»	МДК 07.02 «Технология приготовления простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий»
Максимальное количество часов:	333	231
Аудиторная нагрузка:	222	154
Лабораторно-практические занятия:	104	76
ВСР:	111	77
Учебная практика:	174	78
производственная практика:	36	36

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд

код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей и плодов
ПК 2	Производить обработку рыбы с костным скелетом; Производить подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 3	Производить обработку мяса, субпродуктов, с/х птицы, подготовку полуфабрикатов
ПК 4	Производить приготовление бульонов и отваров для простых супов. Готовить простые супы
ПК 5	Производить подготовку отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Готовить простые соусы
ПК 6	Готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 7	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом;
ПК 8	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы
ПК 9	Производить подготовку круп, бобовых, макаронных изделий, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока, муки для приготовления блюд и гарниров
ПК 10.	Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршами
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

МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий

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.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. (Организовывать и проводить приёмку и подготовку сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий);

Организовывать и проводить приготовление различных видов дрожжевого теста и изделий из них (сдобных хлебобулочных изделий);

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

(Организовывать и проводить приготовление различных видов бездрожжевого теста для мучных кондитерских изделий; Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий);

Организовывать и проводить приготовление тортов повседневного спроса);

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки:

(Организовывать и проводить приготовление изделий пониженной калорийности; Организовывать и проводить приготовление национальных кондитерских изделий);

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

3 СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ МДК 07.01

3.1. Тематический план МДК 07.01 «Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд»:

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	макс. учебная нагрузка и практики	Объем времени, отведенный на освоение Междисциплинарного курса (курсов)				ВСР	Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					
			Всего, часов	Лекционный материал	Практическое занятия	Лабораторные работы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд							
ПК 1	<u>Раздел 1.</u> Теоретические основы технологии продукции общественного питания	18	12	12	-	-	6	
ПК 2 - 3	<u>Раздел 2.</u> Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов	61	41	25	10	6	20	
ПК 1	<u>2.1</u> Обработка овощей и плодов; Приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	12	8	4	2	2	4	
ПК 2	<u>2.2</u> Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	18	12	6	4	2	6	
ПК 3	<u>2.3</u> Обработка мяса, субпродуктов, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	19	13	11	2	-	6	
ПК 3	<u>2.4</u> Обработка с/х птицы, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	12	8	4	2	2	4	
ПК 1-10.	<u>Раздел 3.</u> Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	20	12	12	-	-	8	

ПК 6-10	Раздел 4. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса	234	157	69	34	54	77	
ПК 1, 4.	4.1 Приготовление супов массового спроса	59	32	14	6	12	27	
ПК 1, 5.	4.2 Приготовление соусов массового спроса	42	28	10	6	12	14	
ПК 1, 6.	4.3 Приготовление блюд и гарниров из овощей и плодов массового спроса	36	24	12	6	6	12	
ПК 7.	4.4 Приготовление блюд из рыбы массового спроса	22	16	6	4	6	6	
ПК 8.	4.5 Приготовление блюд из мяса массового спроса	24	18	8	4	6	6	
ПК 9, 10.	4.6 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	26	20	8	6	6	6	
ПК 9, 10.	4.7 Технология приготовления блюд и изделий из муки	25	19	11	2	6	6	
	Всего по МДК 07.01:	333	222	118	44	60	111	
	Учебная практика, часов							174
	Производственная практика, часов							36

3.2. Содержание обучения по МДК 07.01 «Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд»;

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1 Теоретические основы технологии продукции общественного питания		18	
<u>Раздел 1</u> Теоретические основы технологии продукции общественного питания	Содержание	12	2
	1 Введение. Цели, задачи курса. Межпредметные связи	12	
	2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов: значение, классификация. Характеристика механических способов кулинарной обработки		
	3 Характеристика гидромеханических, массообменных, химических, биохимических способов		
	4 Классификация и ассортимент кулинарной продукции		
	5 Классификация процессов, происходящих при механической кулинарной обработке, их сущность		
	6 Значение тепловой обработки. Классификация способов тепловой обработки		
Внеаудиторная самостоятельная работа: Выполнить схему «Классификация способов кулинарных обработок», «Классификация способов тепловой обработки» Составить кроссворд по теме «Термины и определения»		6	
Раздел 2 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов		61	
<u>Раздел 2.1</u> Обработка овощей, плодов. Приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	Содержание	12	2
	1 Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и плодов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.	4	
	2 Обработка различными методами и использование овощей и плодов. Особенности обработки некоторых видов овощей. Приготовление		

	полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и плодов.		
	Лабораторная работа №1: Правила обработки овощей. Различные способы простой нарезки овощей	2	
	Практическое занятие №1: Органолептическая оценка качества различных видов овощей. Решение производственных ситуаций: определение массы брутто, нетто овощей в зависимости от сезона	2	
Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить тестовые задания и презентацию по теме: «Кулинарная обработка овощей, плодов» Подготовить сообщение на тему: «Роль веществ для организма человека» Составление таблиц «Питательные вещества, содержащиеся в овощах», «Товароведная характеристика овощей, плодов и полуфабрикатов из них», «Требование к качеству полуфабрикатов из овощей и плодов»		4	
Раздел 2.2 Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	Содержание Классификация, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания, жарки основным способом. Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.	18	
	Практическое занятие №2: Решение ситуационных задач: расчёт сырья в зависимости от вида, кондиции, способа разделки рыбы с костным скелетом	2	2
	Лабораторная работа №2: Обработка, разделка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	2	

	Практическое занятие №3: Решение ситуационных задач: расчёт сырья в зависимости от вида, кондиции, способа разделки рыбы с хрящевым скелетом	2	
Внеаудиторная самостоятельная работа Сделать презентацию по теме: «Обработка и разделка рыбы» Составление таблиц «Питательные вещества, содержащиеся в рыбе», «Требование к качеству полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом»		6	
Раздел 2.3 Обработка мяса, субпродуктов, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	Содержание Классификация, пищевая ценность, строение ткани мяса, требования к качеству сырья. Механическая обработка мяса. Разделка туш говядины, свинины, баранины, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Ассортимент крупнокусковых, мелкокусковых полуфабрикатов для блюд массового спроса, требования к качеству. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса Маркировка, условия и сроки хранения охлаждённых полуфабрикатов, использование в кулинарии для блюд массового спроса. Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.	19	2
	Практическое занятие №4: Решение ситуационных задач: расчёт сырья в зависимости от вида мяса, кондиции, способа разделки	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить тестовые задания по теме «Кулинарная обработка говяжьих полутуш и туш мелкого скота» Составление таблиц «Питательные вещества, содержащиеся в мясе» Выполнить зарисовки полуфабрикатов: мелкокусковых, из натуральной рубленой и котлетной масс Составить таблицу: «Требование к качеству мелкокусковых, натуральных рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы»	6	
Раздел 2.4 Обработка с/х птицы, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	Содержание Классификация, пищевая ценность сельскохозяйственной птицы, требования к качеству сырья.	12	2
	Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, мелкими кусками для блюд массового спроса.	4	

	Маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству.		
	Лабораторная работа №3: Технологический процесс разделки сельскохозяйственной птицы. Правила выделения филе	2	
	Практическое занятие №5: Решение ситуационных задач: расчёт сырья в зависимости от вида, кондиции, способы разделки	2	
Внеаудиторная самостоятельная работа: Составление таблиц «Питательные вещества, содержащиеся в мясе птицы» Составление таблиц «Требование к качеству полуфабрикатов из птицы»		4	
Раздел 3 Процессы, формирующие качество продукции общественного питания		20	
Раздел 3. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	Содержание	12	3
	1 Классификация процессов. Процессы, происходящие при тепловой обработке. 2 Белки: отличительные особенности химического состава, строение. Изменение белков: денатурация, деструкция; 3 Классификация углеводов; Изменения сахаров, крахмала. 4 Изменение жиров при варке; 5 Изменение жиров при жарке; 6 Изменение витаминной активности при различных способах тепловой обработки; 7 Изменение естественной окраски овощей, формирование вкуса и аромата. 8 Изменение массы	12	
Внеаудиторная самостоятельная работа: Написание рефератов по теме: «Процессы, формирующие качество продукции общественного питания», составление тестовых заданий, кроссвордов		8	
Раздел 4 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса		234	
Раздел 4.1 Приготовление супов массового спроса	Содержание	59	3
	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Технологический процесс варки бульонов; 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов	14	

	3.	Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования		
	4.	Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок		
	5.	Температурный режим и правила приготовления молочных, холодных и сладких супов		
	6.	Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража.		
		Практические занятия № 6 – 8:		
		Решение ситуационных задач: расчёт сырья в зависимости от кондиции сырья, сезона, взаимозаменяемости. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов. Составление технологической документации на лабораторные работы (ТК, схем)	6	
		Лабораторные работы № 4-5:		
		Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольники, картофельных супов. Оформление и отпуск. Приготовление супов: молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск.	12	
		Внеаудиторная самостоятельная работа		
		Разработка схем технологического процесса приготовления блюд для лабораторных работ Составление бракеражных таблиц на блюда лабораторной работы Составление тестовых заданий по теме: «Супы»	27	
Раздел 4.2.	Содержание		42	3
Приготовление соусов массового спроса	1.	Классификация, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Температурный режим, правила приготовления, использование основного красного соуса и его производных; Требования к качеству.	10	
	2.	Температурный режим, правила приготовления, использование основного белого соуса и его производных; Требования к качеству.		
	3.	Температурный режим, правила приготовления и использование грибных, сметанных соусов;		
	4.			

	5.	Температурный режим, правила приготовления, использование молочных соусов различных консистенций, соусов на уксусе. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража.				
Практические занятия № 9-11:			6			
	1.	Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов. Разработка технологической документации. Решение ситуационных задач.				
Лабораторные работы № 6-7:			12			
	2.	Приготовление красных, белых соусов и их производных. Требования к качеству, правила подачи.				
Внеаудиторная самостоятельная работа						
Составление схем технологического процесса приготовления блюд для лабораторных работ. Составление бракеражных таблиц на блюда лабораторной работы. Составление тестовых заданий, кроссвордов, написание рефератов по теме: «Соусы»			14			
Раздел 4.3.	Содержание		36	3		
Приготовление блюд массового спроса из овощей и плодов.	1.	Значение овощных блюд в питании. Классификация, ассортимент блюд. Приготовление и правила подачи блюд из отварных, припущенных овощей	12			
	2.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.				
	3.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей. Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации.				
	Практические занятия № 12-14:				6	
	1.	Определение массы отходов при механической обработке.				
2.	Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.					
Лабораторные работы № 8:			6			
	1.	Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных, тушёных овощей; правила подачи, требования к качеству				
	2.	Приготовление и подача блюд из жаренных и запеченных овощей. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.				

Внеаудиторная самостоятельная работа			
Составление бракеражных таблиц на блюда лабораторных работ; Составление схем технологического процесса приготовления блюд для лабораторных работ		12	
Раздел 4. 4. Приготовление блюд массового спроса из рыбы с костным скелетом	Содержание	22	3
	1. Значение блюд из рыбы в питании. Классификация, ассортимент.	6	
	2. Блюда из отварной, припущенной рыбы, правила подбора гарниров и соусов.		
	3. Особенности оформления, подачи. Требования к качеству		
	Практические занятия № 15-16:	4	
1. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд из рыбы Составление технологической документации			
Лабораторная работа №9:	6		
2. Приготовление, оформление, правила подачи блюд из отварной, припущенной рыбы. Органолептическая оценка качества готовых блюд.			
Внеаудиторная самостоятельная работа			
Составление таблиц «Бракераж готовых блюд из отварной, припущенной рыбы» Правила хранения, сроки реализации готовых блюд Составление схем технологического процесса приготовления блюд для лабораторных работ Составление тестовых заданий		6	
Раздел 4. 5. Приготовление блюд массового спроса из мяса и субпродуктов.	Содержание	24	3
	1. Значение блюд из мяса в питании. Классификация, ассортимент	4	
	2. Блюда из мяса, субпродуктов жареного, тушёного мелкими кусками. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи, требования к качеству.		
	Практические занятия № 17-18:	4	
	1. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд из мяса Составление технологической документации на блюда лабораторной работы		
Лабораторная работа №10:	6		
2. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов жареных, тушёных мелкими кусками; Оформление, правила подачи. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Сроки хранения и реализации.			
Внеаудиторная самостоятельная работа			
Составление таблиц «Бракераж готовых блюд из мяса и субпродуктов жареных, тушёных мелкими кусками»		7	

Правила хранения, сроки реализации готовых блюд Составление схем технологического процесса приготовления блюд лабораторных работ Составление тестовых заданий			
Раздел 4.6. Приготовление блюд массового спроса из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	Содержание	26	3
	1. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога в питании. Технология приготовления каш различной консистенции;	8	
	2. Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд из каш, гарниров из круп. Отпуск, требования к качеству.		
	3. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Правила подачи, требования к качеству.		
	Практические занятия №19-21	6	
Лабораторная работа № 11:	6		
2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Сроки хранения и реализации.			
Внеаудиторная самостоятельная работа Составление таблиц «Бракераж готовых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога». Правила хранения, сроки реализации готовых блюд. Составление схем технологического процесса приготовления блюд лабораторных работ. Составление тестовых заданий		6	
Раздел 4.7. Технология приготовления блюд и изделий из муки	Содержание	25	3
	1. Значение мучных блюд в питании. Ассортимент, классификация блюд и изделий из муки. Пресное тесто.	9	
	2. Ассортимент блюд и изделий из пресного теста: блинчики, пельмени, вареники. Правила подачи, требования к качеству		
	Практические занятия № 22: Решение ситуационных задач: расчёт упёка, припёка, перерасчёт муки по влажности. Составление технологической документации	2	
Лабораторная работа №12: Технология приготовления, правила подачи пельменей, вареников	6		

Внеаудиторная самостоятельная работа:		
Составление технологической документации на блюда лабораторных работ	6	
Составление бракеражных таблиц на ассортимент лабораторных работ		
Составление схем технологического процесса приготовления блюд лабораторных работ		
Контрольная работа	2	
Итого по МДК 07.01.	333	

3.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	231
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	154
в том числе:	
лабораторные занятия	*
практические занятия	73
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	76
в том числе:	
Тема: «Организация кондитерского производства» презентация	10
Тема: «Сырье кондитерского производства» презентация	10
Тема: Изделия из дрожжевого теста презентация	10
Подготовка к контрольной работе	2
Тема: «Бездрожжевое тесто» презентация	10
Подготовка к контрольной работе	2
Тема: «Пирожные» презентация	10
Тема: «Торты» презентация	10
Тема: «Изделия пониженной калорийности» презентация	10
Подготовка к контрольной работе	2
Дифференцированный зачет	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

3. 4 Тематический план и содержание МДК 07.02 «Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация кондитерского производства	Содержание учебного материала	10	
Тема 1.1. Введение в предмет. Организация кондитерского цеха.	Содержание дисциплины. Требования к знаниям и умениям. Критерии оценивания. Содержание ВСП. Итоговая аттестация. Формы организации труда. Организация кондитерского производства в соответствии с технологическим процессом, отделения цеха, организация рабочих мест оборудование рабочих мест, посуда, инвентарь, приспособления.		2
Тема 1.2. Оборудование кондитерского цеха.	Виды технологического оборудования для кондитерского производства: механическое, тепловое, холодильное. Назначение. Правила эксплуатации		2
Тема 1.3. Охрана труда	Охрана труда: безопасность труда при эксплуатации оборудования, противопожарная техника безопасности, производственная санитария и гигиена		
Тема 1.4. Испытания сырья и готовых изделий	Отбор средних проб, органолептический и лабораторный методы контроля за качеством продукции. Порядок списания проб с материально-ответственных лиц		
Тема 1.5. Стандартизация и контроль качества продукции.	Сертификация, знак соответствия. Контролирующие органы. Методы и задачи лабораторного контроля.		
	Практическая работа №1 Организация кондитерского производства.	6	
	ВСП: «Организация кондитерского производства» презентация	10	

Раздел 2. Сырьё и полуфабрикаты кондитерского производства	Содержание учебного материала			
Тема 2.1.Основные виды сырья.		Мука, сахар, жиры, яичные продукты – ассортимент, товароведческая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, подготовка сырья.	8	2
Тема 2.2.Дополнительные виды сырья.		Молочные продукты, овощи и фрукты, ягоды, мясные и рыбные продукты, орехи. – ассортимент, товароведческая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, подготовка сырья.		2
Тема 2.3.Вкусовые и ароматические вещества.		Какао-порошок, пряности, пищевые кислоты, пищевые красители, желирующие вещества, разрыхлители, ароматические вещества – характеристика, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, подготовка сырья.		2
Тема 2.4 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий		Фарши, начинки, цедра, цукаты. Сырьё. Ассортимент, технология приготовления полуфабрикатов		
		Практическая работа: №2 Сырьё и полуфабрикаты кондитерского производства	6	
		ВСР: «Сырьё кондитерского производства» презентация	10	
Раздел 3. Классификация теста	Содержание учебного материала		8	
Тема 3.1.Процессы, происходящие при тепловой обработке.		Химические изменения, происходящие с изделиями при тепловой обработке. Расчет упека, припека, расчет сырья (муки, воды) при использовании муки влажностью выше или ниже базисной.		2
Тема 3.2Процессы, происходящие при замесе теста.		Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажностью.		
Тема3.3. Классификация теста.		Классификация теста. Дрожжевое, бездрожжевое тесто.		
Тема 3.4 Способы разрыхления теста		Способы разрыхления теста: биологический, химический, механический. (разрыхлители, виды теста)		

	Практическая работа №3 Решение задач	6	
Раздел 4. Дрожжевое тесто и изделия из него	Содержание учебного материала	10	
Тема 4.1.Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.	Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста. Способы приготовления дрожжевого теста (опарный, безопарный), образование углекислого газа, роль молочной кислоты, обминка теста, увеличение объема изделий, образование корки.		3
Тема 4.2.Безопарный способ приготовления теста	Безопарный способ. Подготовка сырья, закладка сырья, замес теста обминка теста, внешние признаки конца брожения теста,		
Тема 4.3Опарный способ приготовления теста	Опарный способ. Подготовка сырья, сдоба, состав и приготовление опары, внешние признаки конца брожения опары, замес теста, обминка теста, «отсдобка». Тесто с замедленным и ускоренным процессом брожения. Недостатки, вызванные неправильным процессом брожения.		
Тема 4.4.Разделка, выпечка теста. Ассортимент изделий.	Операции разделки теста. Разделка ручным способом. Расстойка сформованных изделий, отделка, охлаждение. Недостатки готовых изделий из дрожжевого теста. Ассортимент, технология приготовления изделий из дрожжевого теста, требования к качеству.		2
Тема 4.5.Дрожжевое слоёное тесто. Ассортимент изделий.	Технология приготовления, способы слоения теста. Недостатки изделий из дрожжевого теста. Ассортимент, технология приготовления изделий из дрожжевого слоёного теста, требования к качеству.		3
	Практическая работа №4 Дрожжевое тесто и изделия из него. Приготовление изделий из дрожжевого теста	7	
	ВСР: «Изделия из дрожжевого теста», презентация	10	
	Подготовка к контрольной работе	2	
	Контрольная работа. Дрожжевое тесто.	1	
Раздел 5 Отделочные		8	

полуфабрикаты	Содержание учебного материала		
Тема 5.1.Кремы сливочные, белковые, заварные.		Кремы сливочные. Сырье. технология приготовления, ассортимент, использование, сроки реализации, требования к качеству. Кремы белковые, заварные. Сырье, технология приготовления, ассортимент, использование, сроки реализации, требования к качеству	3
Тема 5.2.Украшения из желе, помады, глазури, кандиры		Украшения из желе, помады, глазури, кандиры Технология приготовления желе, помады, глазури, кандиры. Применение, сроки реализации, требования к качеству.	3
Тема 5.3.Украшения из сахарных мастик, марципана.		Украшения из сахарных мастик, марципана. Способы приготовления. Технология приготовления мастики, марципана. Применение, сроки реализации, требования к качеству	3
Тема 5.4.Посыпки, шоколад, карамель.		Посыпки, шоколад. Технология приготовления применение, сроки реализации, требования к качеству. Карамель. Виды. Технология приготовления.	
		Практическая работа:	
Раздел 6 Бездрожжевое тесто	Содержание учебного материала		17
Тема 6.1.Тесто для блинчиков. Сдобное пресное тесто.		Тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней. Технология приготовления. Использование. Требования к качеству. Сдобное пресное тесто. Сырьё, способ разрыхления, виды теста (сладкое, несладкое), технология приготовления, способы замеса: механический, ручной. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста. Требования к качеству	
		Практическая работа №5	6

Тема 6.2. Песочное тесто (полуфабрикат).		Песочное тесто (полуфабрикат). Сырьё, способ разрыхления, способы замеса (механический, ручной). Технология приготовления, п/ф для тортов, нарезных пирожных, корзиночек, температурный режим выпекания, требования к качеству п/ф, ассортимент изделий из песочного теста.	1 6 6 6 6	2
Тема 6.3 Тесто для кексов		Тесто для кексов. Кексы весовые, штучные, технология приготовления, формовка изделий, температурный режим, время выпекания. Ассортимент.		
		Практическая работа №6		
Тема 6.4. Вафельное тесто (полуфабрикат).		Вафельное тесто (полуфабрикат). Сырьё, способ разрыхления. Технология приготовления теста для листовых вафель и листовых сахарных вафель, выпечка (оборудование, температурный режим) и использование вафельных листов, недостатки при изготовлении теста и готовых изделий, причины возникновения, способы устранения. Требования к качеству. Ассортимент изделий		
Тема 6.5. Пряничное тесто (полуфабрикат).		Пряничное тесто (полуфабрикат). Сырьё, способ разрыхления, технология приготовления способы: сырцовый, заварной, формование, выпечка, требования к качеству. Ассортимент изделий из пряничного теста.		
Тема 6.6. Бисквитное тесто (полуфабрикат).		Бисквитное тесто (полуфабрикат). Сырьё, способ разрыхления, способы приготовления: основной (с подогревом), бисквит круглый «буше», бисквит со сливочным маслом. Технология приготовления, выпечка, виды брака, причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.		2
Тема 6.7. Воздушное, миндальное тесто (полуфабрикат).		Практическая работа №7		
		Воздушное, воздушно-ореховое, миндальное тесто (полуфабрикат). Сырьё. Технология приготовления. Отсадка изделий. Выпечка: температурный режим, время. Виды брака, причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.		2
Тема 6.8. Заварное тесто. (полуфабрикат)		Практическая работа №8		
		Заварное тесто. (полуфабрикат) Сырьё. Технология приготовления. Отсадка изделий. Выпечка: температурный режим время. Виды брака, причины возникновения.	2	

		Требования к качеству. Ассортимент изделий.		
Тема 6.9.Слоёное тесто (полуфабрикат).		Слоёное тесто (полуфабрикат). Сырьё. Операции приготовления: замес теста, подготовка масла, слоеобразование. Технология приготовления. Механический ручной способы раскатки теста. Разделка, выпечка изделий, Виды брака, причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.		2
		Практическая работа №9	6	
		ВСР обучающихся: презентация «Бездрожжевое тесто»	10	
		Подготовка к контрольной работе	2	
		Контрольная работа «Бездрожжевое тесто и изделия из него»	1	
Раздел 7.Кондитерские изделия	Содержание учебного материала		6	
Тема 7.1.Пирожные. Бисквитные, крошковые		Пирожные. Характеристика изделия, группы пирожных, требования к качеству. Сроки реализации. Бисквитные, крошковые. Технология приготовления, ассортимент, требования к качеству.	2	2
Тема 7.2.Песочные, слоеные, заварные.		Песочные, слоеные, заварные. Технология приготовления, ассортимент, требования к качеству.	2	3
Тема 7.3.Воздушные, миндальные.		Воздушные, миндальные. Технология приготовления, ассортимент, требования к качеству.	2	3
		Практическая работа №10 Приготовление пирожных	6	
		ВСР обучающихся: презентация «Пирожные»	10	
Раздел 8. Приготовление тортов	Содержание учебного материала		6	
Тема 8.1.Торты.		Торты. Общие сведения, размеры, форма, вес, классификация, основные операции приготовления тортов. Группы тортов. Требования к качеству. Сроки реализации.	2	2
Тема 8.2.Бисквитные		Бисквитные торты.		3

Песочные, слоеные торты.		Технология приготовления, ассортимент, требования к качеству. Песочные, слоеные торты. Технология приготовления, ассортимент, требования к качеству.	2	
Тема 8.3. Воздушные, миндальные торты		Воздушные, воздушно-ореховые, миндальные торты Технология приготовления, ассортимент требования к качеству,	2	3
		Практическая работа №11 Приготовление тортов	6	
		ВСР обучающихся: презентация «Торты»	10	
Раздел 9. Изделия пониженной калорийности	Содержание учебного материала		5	
Тема 9.1 Сырье для изделий пониженной калорийности		Изделия пониженной калорийности. Характеристика. Состав сырья.	2	3
Тема 9.2 Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности		Активация дрожжей. Технология приготовления. Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности: помады, кремы.	2	
Тема 9.3 Ассортимент изделий.		Ассортимент изделий. Изделия с отварными протертыми овощами. Изделия с фруктовыми пастами, крупками. рулеты, пироги, торты, пирожные, кексы, коврижки, коржики, батончики Требования к качеству	1	
		Практическая работа №12 Приготовление изделий пониженной калорийности	6	
		ВСР обучающихся: презентация «Изделия пониженной калорийности»	10	
		Подготовка к контрольной работе	3	
		Контрольная работа	1	
Итого:			231	
Учебная практика			78	
Приготовление изделий из дрожжевого теста			12	
Приготовление теста для блинчиков			6	
Приготовление Сдобного теста			6	
Приготовление песочного теста			6	

Приготовление бисквитного теста	6	
Приготовление воздушного теста	6	
Приготовление заварного теста	6	
Приготовление слоеного теста	6	
Приготовление пирожных	6	
Приготовление тортов	6	
Приготовление изделий пониженной калорийности	6	
Выполнение работ по профессии	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

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

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

Консультации проводятся согласно графика проведения консультаций (как групповые и индивидуальные).

Практические занятия проводятся в условиях образовательного учреждения в лаборатории с делением на бригады по 2 человека. Преподаватель или мастер производит показ технологических приемов и операций, проводит тренинг, оценивает качество работ.

Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий, лабораторных работ и прохождение производственной практики.

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

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

Модуль «Выполнение работ по профессиям «Повар» рекомендуется проходить первым, т.к. он дает базовые знания и умения, которые в дальнейшем потребуются для получения более сложной специальности «Технология продукции общественного питания».

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля происходит в учебных кабинетах: «Технология приготовления пищи», «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания»; в кондитерской лаборатории

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

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания»:

- натуральные образцы посуды различных видов;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование лаборатории:

- производственный инвентарь, посуда подачи, пароконвектомат, электроплиты, микроволновые печи, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, электромясорубка, настольная взбивальная машина, пекарский шкаф, фритюрница, тостер, электроблинница, миксеры, блендер;
- комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы на МДК 07.01 «Технология приготовления простых блюд»

Основные источники:

1. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2т. Технологии рецептуры / З.Н. Пашук.– СПб.: ГИОРД, 2004.-560с.: ил.
2. Богушева В. И. Технология приготовления пищи. – Ростов-на Дону.: Феникс, 2012;

3. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова.– М.: Издательство «Мастерство», 2002 – 240с.
4. Ковалев Н.И. Куткина М.Н. Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М И. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. М.; Издательский дом «Деловая литература», 2010 -480 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. В. Т. Лапшина. – М.; Хлебпродинформ, 2002;
6. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий». - – М.; Хлебпродинформ, 2002;

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
3. Беляев М.И. Винокуров Г.А. Черевко А.И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания – М Экономика, 2006-184 с.
4. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
5. Щеглов, В.Д. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. – М.: Хлебпродинформ, 2002

Интернет-ресурсы:

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

4.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы на МДК 07.02 «Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Основные источники:

1. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2т. Технологии рецептуры / З.Н. Пашук. – СПб.: ГИОРД, 2004.-560с.: ил.
2. Н. Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» / М.: Академия, 2010. 304с
3. Т. И. Шестакова «Кондитер – профессионал», М.: Дашков и К, 2004 – 400с;
4. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции /М.: Издательство «Мастерство», 2002 – 240с.
5. Т. И. Николаева «Справочник кондитера», М.: Экономика, 2003
6. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999 - оформление

Дополнительные источники:

1. Барановский, В.А. Кондитер. Ростов-на-Дону, Издательство «Феникс», 2000г. – 320 с.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для начального профессионального образования / А.А. Жукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 303 с.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2002. – 248 с.
4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учебник. – М.:Мастерство, 2007.-432 с
5. Мазина, Е.В. Практикум для кондитера: Учебное пособие. (Сер. «Учебники 21 века») – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 384 с. 4.
6. Похлёбкин, В.В. Кулинарный словарь М., «Центрполиграф», 2000г.

7. Ткачева, Г.В. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера: Учеб. Пособие / А.Б. Юдина, Н.М. Гурбо, Л.К. Жучкова, Е.Е. Наумова.– М.: Академкнига /Учебник, 2005. – 192 с.: ил.
8. Периодические издания: Журнал «Питание и общество» Научно-производственное издание, «Ресторатор»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

МДК 07.01 «Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд»

МДК 07.02 «Технология приготовления простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий»

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

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) МДК 07.01 «Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и плодов.	Зачет по лабораторной работе
Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты.	Зачет по лабораторной работе
Производить обработку мяса, субпродуктов и с/х птицы	Зачет по лабораторной работе
Готовить основные супы и соусы	Зачет по лабораторной работе, практике
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Зачет по лабораторной работе, практике
Квалификационный экзамен	

МДК 07.02 «Технология приготовления простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Организация приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий	Зачет по практическому занятию решение проблемных заданий Зачет по лабораторной работе и практике. Дифференцированный зачёт
Организация производства и приготовление отделочных п/ф, использование их в оформлении	Защита лабораторной работы, отчет по практике Дифференцированный зачёт
Организация производства и процесс приготовления изделий пониженной калорийности	Защита лабораторных работ, отчёт по практике Дифференцированный зачёт
Организация производства и процесс приготовления национальных кондитерских изделий	Защита лабораторных работ, отчёт по практике Дифференцированный зачёт

Организация и проведение приёмки и подготовки сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Решение проблемных заданий; Дифференцированный зачёт
Квалификационный экзамен	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

2016 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчики:

Шкурова Наталья Николаевна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании ПЦК «Сфера обслуживания»

Протокол № _____ от _____ 2016 г.

Руководитель _____ Кочнева И.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **73** часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **50** часов;
самостоятельной работы обучающегося - **23** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
В том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	18
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего): в том числе: рефераты: Роль пищи для организма, Усвояемость пищи, Лечебное питание доклады: Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека	23
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физиология питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Физиология питания				
Тема 1.1. Основы физиологии питания	Содержание учебного материала		8	
	1	Роль пищи для организма человека. Пищевые вещества и их значение. Значение пищи для организма человека		1
	2	Основные процессы обмена веществ в организме. Общие понятия об обмене вещества. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии		2
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия: 1. Расчет суточного расхода энергии		6	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Реферат: Роль пищи для организма человека		6	
Тема 1.2. Общие сведения о пищевых продуктах	Содержание учебного материала		8	
	1	Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания. Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая и пищевая ценность пищевых продуктов		2
	2	Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Значение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов, воды для жизнедеятельности человека		1
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия: 2. Расчет энергетической и пищевой ценности продуктов		6	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся:		4	

	1.Реферат: Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи			
Тема 1.3. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		6	1
	1	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Понятие пищеварение. Состав пищеварительного аппарата человека. Пищеварение пищи в ротовой полости, в желудке, в тонких и толстых кишках. Значение в пищеварении поджелудочной железы, печени.		
	2	Усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее. Понятие усвоенной пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.		1
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Реферат: Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.		4	
	Содержание учебного материала		10	1
1	Понятие рациона питания. Нормы и принципы рационального питания. Понятие о сбалансированном рациональном питании. Количественная и качественная полноценность питания. Нормы и принципы сбалансированного питания.			
2	Требования к режиму и суточному рациону питания. Методика составления рационов питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Режим питания. Принципы составления суточного рациона питания. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Лечебное питание. Характеристика диет. Лечебно-профилактическое питание.		2	
Лабораторные работы		-		
Практические занятия: 3.Составление суточного рациона питания		6		
Контрольные работы		-		
Самостоятельная работа обучающихся: 1.Реферат: Лечебное питание		6		
			Всего	50

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории: Микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий: Физиология питания;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор,
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.: Изд. центр «Академия», 2011г.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов.- М: Изд. центр «Академия», 2011 г.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии Рабочая тетрадь.- М.: Изд. центр «Академия», 2012 г.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов Рабочая тетрадь.- М: Изд. центр «Академия», 2010 г.

Дополнительные источники:

1. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, в общественном питании. - М: Изд. центр «Академия», 20010 г.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М: Изд. центр «Академия», 2011 г.
3. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. - М: Изд. центр «Академия», 2012 г.
4. Электронные ресурсы: презентации, видеофильмы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- рассчитывать энергетическую ценность блюд	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, практическое занятие № 2
- составлять рационы питания	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, практическое занятие № 3
Знания:	
- роль пищи для организма человека	устный опрос, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
- основные процессы обмена веществ в организме	устный опрос, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
- суточный расход энергии	устный опрос, тестирование внеаудиторная самостоятельная работа, практическое занятие № 1
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа, практическое занятие № 2
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	устный опрос, тестирование внеаудиторная самостоятельная работа
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	устный опрос, тестирование внеаудиторная самостоятельная работа
- понятие рациона питания	тестовые задания
- суточная норма потребности человека в питательных веществах	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- методика составления рационов питания	проверка выполнения индивидуальных заданий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организация хранения и контроль запасов сырья

2016 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящая в УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчик:

Теплых Римма Александровна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании ПЦК «Сфера обслуживания»

Протокол № _____ от _____ 2016 г.

Руководитель _____ И.Б.Кочнева

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящая в УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплины входит в профессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины техник – технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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 и сыра.

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

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

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.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 63 часа, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) - 42 часа;

внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося - 21 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	42
в том числе:	
лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	21
контрольные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)	21
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Итоговая аттестация в форме зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Сущность организации хранения запасов сырья		18	
Тема 1.1. Организация снабжения сырьём	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Предмет, цели, задачи. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Поставщики, виды сопроводительной документации на различные группы товаров</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические занятия</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Самостоятельная работа обучающегося: 1. Составить конспект по теме: «Виды складских помещений, требования к ним»</p>	2	2
Тема 1.2. Приёмка продовольственных товаров	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практическое занятие</p> <p>1 Определение соответствия кода продовольственного товара</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Самостоятельная работа обучающегося: 1. Составить конспект по теме: «Классификация основных видов тары, упаковки»</p>	2	2
Тема 1.3. Особенности оценки качества продовольственных товаров:	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Методы контроля определения качества товаров Хранение продовольственных товаров.</p> <p>2 Сертификация как подтверждение соответствия Консервирование пищевых продуктов</p> <p>Лабораторные работы</p>	2	2
		2	2
		-	
		-	
		-	
		2	
		-	
		2	
		-	
		2	
		-	

	Практическое занятие		2	
	2	Определение товарного сорта продовольственных товаров		
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающегося: 1. Составить конспект по теме: «Влияния микроорганизмов на процессы, происходящие в пищевых продуктах при производстве и хранении»		2	
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров			45	
Тема 2.1. Флодоовощные товары	Содержание учебного материала			
	1	Классификация, пищевая ценность свежих плодов и овощей Упаковка, маркировка, условия хранения. Факторы, влияющие на потери	2	2
	2	Свежие плоды: пищевая ценность, классификация. Семечковые плоды (яблоки, груши, айва, мушмула, рябина) Косточковые плоды (вишня, черешня, слива, абрикос, персик)	2	2
	Практические занятия:		2	
	3	Приёмка свежих плодов и овощей по качеству		
	Лабораторные работы		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающегося: 1.Составить презентации по темам: - Орехоплодные товары; - Корнеплоды – характеристика, хим. состав, использование в кулинарии, болезни, требования к качеству, условия и сроки хранения; - Клубнеплоды: картофель, топинамбур, батат – характеристика, хим.состав, использование в кулинарии, болезни, требования к качеству, условия и сроки хранения; - Тропические, субтропические плоды; 2.Выполнить конспект по теме: «Переработанные овощи и плоды»		4	
Тема 2.2. Мясные товары	Содержание учебного материала		2	
	1	Классификация мяса, ассортимент, пищевая ценность, оценка качества Клеймение различных видов мяса		
	Практическое занятие		2	2

	4	Изучение требований к качеству мясных консервов		
	Лабораторные работы		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающегося: Проведение сравнительной характеристики варёных, копчёных, сырокопчёных колбас по требованиям к качеству		2	
Тема 2.3. Рыбные товары	Содержание учебного материала			
	1	Классификация рыбы, рыбных товаров и продуктов её переработки	2	2
	Практические занятия		2	
	5	Изучение оценки качества, дефектов рыбных товаров Изучение требований к упаковке, маркировке рыбных консервов		
	Лабораторные работы		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающегося: Выполнить презентацию на тему: «Основные классы рыб»		2	
Тема 2.4. Молочные товары	Содержание учебного материала		2	2
	1	Классификация молока и продуктов его переработки		
	Практическое занятие		2	
	6.	Изучение сроков хранения молочных товаров разных групп		
	Лабораторные работы		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающегося: Составить презентации на темы: - «Кисломолочная продукция» - «Классификация и ассортимент сыров»		2	
Тема 2.5. Пищевые жиры	Содержание учебного материала		2	2
	1	Классификация и ассортимент пищевых жиров, условия и сроки хранения		
	Практическое занятие		2	
	7.	Изучение ассортимента растительных масел		
	Лабораторные работы		-	
	Контрольные работы		-	
Самостоятельная работа обучающегося: - Составить презентацию на тему: «Маргарин»		2		

Тема 2.6. Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала		2	
	1	Классификация и ассортимент зерномучных товаров		2
	Практические занятия			
	8	Определение ассортиментной групп макаронных изделий	2	
	Лабораторные работы		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающегося: Составить презентации на темы: - «Макаронные изделия » - «Крупы»		2	
Тема 2.7. Яйца и яйцепродукты Вкусовые товары	Содержание учебного материала		4	
	1	Классификация, пищевая ценность, строение яйца Условия и сроки хранения.		2
	2	Классификация вкусовых товаров. Условия и сроки хранения.		2
	Практические работы		-	
	Лабораторные работы		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающегося: Выполнить презентацию по теме «Вкусовые товары»		2	
ИТОГО			63	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебной лаборатории «Метрологии и стандартизации»;

Оборудование учебной лаборатории «Метрологии и стандартизации»;

- Стол, стул для преподавателя
- Столы, стулья для студентов

3.2. Информационное обеспечение обучения

- интерактивная доска,
- ноутбук;
- мультимедийная система

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тимофеева В. А. «Товароведение продовольственных товаров»
Ростов – на – Дону: Феникс, 2012.
2. Панова А.К. Планирование и эффективная организация продаж: практическое пособие М: ИТК «Дашков и К», 2010

Дополнительная литература:

3. <http://www.garant.ru> - Гарант

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Уметь: определять наличие запасов и расход продуктов;	Выполнение определения наличия запасов и расходов продуктов в соответствии нормативных документов
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Чёткое и правильное оценивание условий хранения и состояния продуктов и запасов;
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Выполнение проведения инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов;
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Уверенное принятие решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Правильное оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранению продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения
Знать:	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	Грамотное и чёткое определение ассортимента и характеристики основных групп продовольственных
общие требования к качеству сырья и продуктов;	Грамотное применение общих требований к качеству сырья и продуктов
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	Правильное применение условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
методы контроля качества продуктов при хранении;	Правильное применение методов контроля качества продуктов при хранении;
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Применение способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
виды снабжения;	Грамотное и чёткое внедрение различных видов
виды складских помещений и требования к ним;	Знание видов складских помещений и требований к ним;
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	Грамотное осуществление периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Грамотное осуществление методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Грамотное применение программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	Грамотное применение современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	Чёткое и правильное применение методов применять контроля возможных хищений запасов на

правила оценки состояния запасов на производстве;	Умение правильно оценивать состояния запасов на производстве;
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Грамотное и чёткое проведение процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	Грамотное и чёткое применение правил оформления заказов на продукты со склада и приемки продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Грамотное и чёткое применение различных видов сопроводительной документации на различные группы продуктов