

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для
сложной кулинарной продукции подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

п. Тарасовский

2023 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Колхоз»

Руководитель  Е.А. Курносова

« 30 » « 08 » 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР


 М.С. Ковалев

« 30 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 « 29 » « 08 » 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей

 Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства просвещения России от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.2014 № 33234);
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390;
- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик:

Щурова Е.С.

преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7-10
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24- 27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28- 32

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

4.3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

ПК 1.4. Организовывать подготовку и приготовление полуфабрикатов для блюд национальных кухонь.

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

уметь:

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

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

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего -390 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося -246 часа,

Обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – 164 часа,

Самостоятельной работы обучающегося- 82 часа,

Учебная практика- 144 часа .

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
1	2
ПК 1.1.	Уметь принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса.
ПК 1.2.	Уметь принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.
ПК 1.3.	Уметь принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.
ПК 1.4.	Организовывать подготовку и приготовление полуфабрикатов для блюд национальных кухонь.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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	Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	83	40	14	-	20	-		----
ПК 1.2	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	69	34	6	-	20	-		-----
ПК 1.3	Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	80	45	8	-	20	-	-	-----
ПК 1.4	Раздел 4. Организация подготовки и приготовление полуфабрикатов для блюд национальных кухонь.	47	16	2	-	22	-	-	-----
	Учебная практика по профилю специальности	144							----
	Всего:	390	134	30	-	82	-	144	----

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 1.1. Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья	Содержание	20	
	1. Основные характеристики и пищевая ценность мяса, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени.	2	2
	2. Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.	2	2
	3. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса.	2	
	4. Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	2	2
	5. Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд.	2	2
	6. Технологический процесс кулинарной обработки мяса. Разделка говяжьих туш, туш мелкого скота.	2	
	7. Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде.	2	2
	8. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и мороженом виде.	2	

	9.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса.	2	2
1		2	3	4
	Практическая работа Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса.		2	
Тема 1.2. Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд	Содержание		16	
	1.	Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.	2	2
	2.	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества.	2	2
	3.	Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	2	
	4.	Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из мяса. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2	2
	5.	Полуфабрикаты из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.	2	
	6.	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса.	2	
	7.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.	2	2
	Практическая работа Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса.		2	
Тема 1.3. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.	Содержание		10	
	1.	Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2	2

	2.	Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом, полуфабрикаты из них.	2	2
	3.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.	2	2
	Практическая работа: Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса.		2	
			2	
Тема 1.4. Способы минимизации отходов	Содержание		8	
	1.	Способы минимизации отходов при подготовке мяса. Обработка субпродуктов, поросят, мяса диких животных. Использование.	2	2
	Практическая работа Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса.		2	
		2		
Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов ля сложной кулинарной продукции				
Тема 2.1. Организация технологического процесса подготовки рыбы	Содержание		24	
	1.	Характеристика сырья. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы.	2	2
	2.	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества.	2	2
	3.	Подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	2	2
	4.	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.	2	3

	5.	Способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования.	2	
	6.	Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.)	2	
	7.	Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.	2	
	8.	Обработка нерыбного водного сырья.	2	2
	9.	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и мороженом виде.	2	2
	10.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы.	2	2
	Практическая работа Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. 2.Определение массы брутто и нетто сырья. Работа со Сборником рецептур, нормативной документацией. Рассчитывать сырье, определять качество порций полуфабрикатов с учетом вида сырья и кондиции.		2 2	
Тема 2.2. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание		16	
	1.	Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, для сложных блюд.	2	2
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и па открытом огне.	2	2
	3.	Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы (целиком, батонами порционными кусками), требования к качеству.	2	2
	4.	Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству.	2	2

	5.	Режимы хранения и реализации. Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья.	2	
	6.	Способы минимизации отходов при подготовке рыбы.	2	2
	7.	Требования к качеству, хранению и транспортировке рыбных полуфабрикатов.	2	2
	Практическая работа Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд.		2	
Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции				
Тема 3.1. Характеристика сырья, организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд	Содержание		32	
	1.	Характеристика сырья. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика.	2	2
	2.	Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени.	2	
	3.	Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд.	2	2
	4.	Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковых.	2	3
	5.	Нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству, режим хранения и реализации.	2	
	6.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы.	2	2
Тема 3.2. Приготовление котлетной массы из сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из неё	Содержание учебного материала:			
	1.	Приготовление котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы. Компоненты котлетной массы. Технология приготовления котлетной массы. Требования к качеству котлетной массы. Условия и сроки хранения котлетной массы.	2	
	2.	Пряности и приправы для сельскохозяйственной птицы. Ассортимент пряностей и приправ для сельскохозяйственной птицы.	2	

	3.	Варианты подбора пряностей и приправ для сельскохозяйственной птицы. Правила подготовки пряностей и приправ для сельскохозяйственной птицы.	2	
	4.	Приготовление кнельной массы. Части мяса сельскохозяйственной птицы, используемые для приготовления кнельной массы. Компоненты кнельной массы. Технология приготовления кнельной массы.	2	
	5.	Требования к качеству кнельной массы. Условия и сроки хранения кнельной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
	6.	Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы. Ассортимент полуфабрикатов из кнельной массы.	2	
	7.	Характеристика полуфабрикатов из кнельной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности).	2	
		Практические занятия: Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке.	2	
		Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса.	2	
		Оценка качества сырья, обработка птицы с соблюдением технологического процесса, приготовление полуфабрикатов целыми тушками и из филе птицы	2	
Тема 3.3. Общие сведения о механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы		Содержание учебного материала:		
	1.	Общая схема механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Последовательность технологических операций. Сущность технологических операций.	2	
	2.	Роль мяса сельскохозяйственной птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса сельскохозяйственной птицы. Кулинарное использование мяса сельскохозяйственной птицы.	2	

	3.	Классификация сельскохозяйственной птицы, поступающей на ПОП. Признаки классификации и их сущность.	2	
	4.	Виды и категории сельскохозяйственной птицы. Признаки доброкачественности сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения сельскохозяйственной птицы.	2	
	Практическая работа Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья разного вида и кондиции. Расчет массы пищевых обработанных отходов.		2	
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья, размеров птицы, способов обработки, кондиции.		2	
Тема 3.2. Приготовление основных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	Содержание: Общие сведения о полуфабрикатах. Приемы, используемые при приготовлении п/ф из сельскохозяйственной птицы.		2	
	Сущность приемов, используемых при приготовлении п/ф из сельскохозяйственной птицы.		2	
	Заправка сельскохозяйственной птицы. Сущность заправки сельскохозяйственной птицы. Способы заправки сельскохозяйственной птицы и их кулинарное использование.		2	
	Технологический процесс заправки сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2	
	Приготовление порционных полуфабрикатов из филе сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс снятия и зачистки филе. Ассортимент п/ф из филе сельскохозяйственной птицы.		2	
	Характеристика порционных полуфабрикатов из филе сельскохозяйственной птицы.		2	

	Технология приготовления порционных п/ф. Требования к качеству порционных п/ф из филе сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения порционных п/ф из филе сельскохозяйственной птицы.	2	
	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Ассортимент мелкокусковых п/ф из сельскохозяйственной птицы. Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.	2	
	Технология приготовления мелкокусковых п/ф из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству мелкокусковых п/ф из сельскохозяйственной птицы.	2	
	Условия и сроки хранения мелкокусковых п/ф из сельскохозяйственной птицы.	2	
	Контрольная работа	2	
Раздел 4. Организация подготовки и приготовление полуфабрикатов для блюд национальных кухонь			
Тема 4.1. Полуфабрикаты для блюд национальных кухонь	Содержание	16	
	1. Классификация полуфабрикатов.	2	2
	2. Полуфабрикаты для сложной холодной кулинарной продукции	2	2
	3. Полуфабрикаты для сложной горячей кулинарной продукции	2	3
	5. Сочетание вкусовых и эстетических качеств.	2	2
	6. Инвентарь и приспособления, используемые для приготовления полуфабрикатов.	2 2	2
1	2	3	4
	Практическая работа Сочетание вкусов и эстетических качеств, подбор продуктов для блюд национальных кухонь. Способы оформления блюд национальных кухонь из мяса, рыбы, птицы.	2	
	Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа со сборником рецептов и другой нормативно-технологической документацией. Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам.		82	

<p>Составление таблицы «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации»</p> <p>Подготовка докладов по теме «Пищевая ценность, обработка, использование нерыбного водного сырья».</p> <p>Составление таблиц: «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины».</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов»</p> <p>Подготовка докладов по теме «Обработка и использование мяса диких животных».</p> <p>Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из птицы, кролика, пернатой дичи».</p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите</p> <p>Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p>		
<p>Учебная практика (по профилю специальности)</p> <p>Совершенствование навыков первичной обработки мяса, птицы, пернатой дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов в условиях конкретного предприятия.</p>	144	
Всего	390	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебных кабинетах технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: наборы оборудования, инструментов, приспособлений; комплекты плакатов и учебно-наглядных пособий, комплекты учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочие места по количеству обучающихся; оборудование технологического процесса; набор измерительных инструментов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания:

- Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. СПО.- 2- изд., стер.- М. : Академия, 2022. - 192 с. (20)
- Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2021.- с. (2)
- Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2022.- 248 с. (2)
- Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. СПО.- 2- е изд., стер.- М. : Академия, 2022. - 240 с. (10)
- Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. - 6-е изд., испр., 2020. - 128 с. (10)
- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2021.- 112 с. (10)
- Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с. (25)
- Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2020. - 512 с. (10)
- Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М. : Академия 2021. – 432 с. (10), 2021 (10)

- Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования. – 9-е изд., стер. – М. : Академия», 2021. – 176 с. (25)
- Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2021.- 160 с. (25)
- Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник. - М.: Академия, 2022. - 240 с. (25)
- Горохова, С. С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учебное пособие.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2020.- 64 с. (24)
- Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие. - 5 - е изд, доп. и перераб.- Ростов н/Д: Феникс, 2021. - 318 с. (10), 2021 (7)
- Перетятко, Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебно-практическое пособие. - М. : «Дашков и К°», 2020. - 232 с. (5)
- Шестакова, Т. И. Калькуляция и учёт в общественном питании: учебно - практическое пособие.- 6-е изд., доп. и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2020.-346 с. (20)
- Потапова, И. И. Калькуляция и учёт: учебное пособие для нач. проф. образования.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2021.- 160 с. (15)

Электронные издания (электронные ресурсы):

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 2023 г.: в ред. на 13.07.2023г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 2023 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2023 № 276].
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2022 г. № 98.
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2022 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2022 г. № 27
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2021 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

- http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
- <http://www.pitportal.ru/>

Периодические издания:

1. Коллекция рецептов
2. Кондитерское производство
3. Школа гастронома
4. Кулинарный практикум от шеф - повара
5. Школа кулинара
6. Люблю готовить
7. Пищевая промышленность
8. Охрана труда и пожарная безопасность
9. Гражданская защита

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация образовательной программы должна обеспечивать:

- освоение обучающимися знаний и умений в условиях соблюдения требований к максимальной и учебной нагрузке.

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Программа профессионального модуля (с учётом междисциплинарных курсов) и учебной дисциплины должна обеспечиваться учебно-методической документацией.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Реализация программы модуля и учебной дисциплины должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, изданной за последние 5 лет, включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Образовательное учреждение, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального модуля и учебной дисциплины должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю модуля или дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<p>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>			
ПК 1.1.-1.4	<p>Знания:</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования),</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Итоговый контроль:</p> <p>Тестирование на демонстрационном экзамене</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	упаковки готовых полуфабрикатов.		

<p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей</p>		
<p>Умения:</p> <p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

п. Тарасовский

2023 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Колхоз»

Руководитель Е.А. Курносова
« 31 » « 08 » 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

М.С. Ковалев

« 31 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 « 21 » « 08 » 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей
Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства просвещения России от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.2014 № 33234);

- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390;

- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик:

Щурова Е.С.

преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10. Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций:

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.02

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временный 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 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 из 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;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления 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;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоении программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 375;
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 244 часа, в том числе практических занятий - 144 часа
самостоятельной работы обучающегося – 116 часов;
производственная практика- 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1	Раздел 1. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции	113	19	56	38	-	180
ПК 2.2	Раздел 2. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции	115	33	44	38	-	
ПК 2.3	Раздел 3. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции	132	48	44	40	-	
	Всего:	360	100	144	116	-	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.01)

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
ПМ.02 Организация процесса и приготовление	сложной холодной кулинарной продукции		
МДК 01.02. Технология приготовления	сложной холодной кулинарной продукции		
Раздел 1. ПМ.02 Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции			
Тема 1.1	Содержание	14	2
Холодные блюда и закуски. Горячие закуски	1 Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок	2	
	2 Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	3 Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	4 Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент	2	
	5 Закуски из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	6 Закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	7 Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила	2	

		подачи. Ассортимент Требования к качеству холодных блюд и закусок. Режимы хранения и реализации и транспортировки холодных блюд и закусок из овощей		
Тема 1.2 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы	Содержание		5	2
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных закусок	2	
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	3	
		Практические занятия:	24	
	1	Разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок из рыбы, мяса и птицы	4	
	2	Расчет массы сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	2	
	3	Расчет сырья для приготовления гарниров, заправок и соусов для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы	2	
	4	Составление технологических карт на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы	4	
	5	Работа с нормативными документами. Составление инструкционных карт на мясные блюда и закуски	4	
	6	Выполнение отчетов по различным видам практических работ	4	
		Лабораторные занятия:	32	
	1	Технология приготовления канапе	6	
	2	Технология приготовления легких и сложных холодных закусок из мяса, птицы	6	
	3	Технология приготовления легких и сложных холодных закусок из рыбы	6	
	4	Разработка ассортимента гарниров, заправок и соусов для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы	2	
	5	Приготовление бутербродов. Определение качества готовых блюд.	6	

		Определение нормы выхода готовых блюд.		
	6	Приготовление банкетных холодных блюд и закусок.	6	
		Самостоятельная работа	38	
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы	4	
	2	Работа со сборником рецептур	4	
	3	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	4	
	4	Подготовка реферата по теме «Закуски из овощей, яиц и грибов»	4	
	5	Разработка рецептур на салаты из сырых овощей	4	
	6	Расчет необходимого сырья для приготовления салатов по индивидуальным заданиям	4	
	7	Составление отчета по лабораторной работе № 4	4	
	8	Работа с нормативными документами. Составление инструкционных карт на мясные блюда и закуски	4	
	9	Оформление документации по разработке нового и фирменного блюда	4	
	10	Составление акта контрольной проработки	2	

Раздел 2. ПМ.01 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции

Тема 2.1 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей	Содержание		10	3
	1	Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.	2	
		Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент	2	
	2	Ассортимент салатов из сырых и варёных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	
	3	Ассортимент холодных блюд из овощей и грибов. Технологический процесс,	2	

		особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
Тема 2.2 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы	Содержание		10	3
	1	Ассортимент холодных блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.	2	
	2	Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы.	2	
	3	Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска.	2	
	4	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	5	Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
Тема 2.3 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции	Содержание		13	3
	1	Холодные блюда из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска.	4	
	2	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	3	Холодные блюда из с/х птицы, субпродуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска.	4	
	4	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	3	
		Практические занятия:	4	
	1	Составление инструкционных карт для закусок из овощей и грибов	2	
	2	Расчеты по формулам сырья, определение количества порций салатов с учетом сезонности, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов.	2	
		Лабораторные занятия:	40	
	1	Приготовление салатов требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.	6	

	2	Приготовление салатов-коктейлей	6	
	3	Расчет массы овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления холодных блюд и закусок	2	
	4	Составление технико-технологических карт на холодные блюда из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы	6	
	5	Приготовление паштетов.	6	
	6	Приготовление блюд из мяса	6	
	7	Приготовление блюда «Заливное из курицы»	6	
	8	Приготовление блюда из гусиной печени	2	
	Самостоятельная работа		38	
	1	Составление «Меню» на холодные блюда	6	
	2	Приготовление блюда «Заливное из курицы»	6	
	3	Решение ситуационных задач	6	
	4	Составление технологических карт на холодные блюда	6	
	5	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	2	
	6	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)	6	
	7	Составление слайдовых презентаций по теме «Холодные блюда из мяса», «Холодные блюда из морепродуктов»	6	
Раздел 3. ПМ.01 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции				
Тема 3.1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов	Содержание		20	3
	1	Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовления соусов.	2	
	2	Технологический процесс приготовления основного красного соуса. использование, требования к качеству. Ассортимент, особенности приготовления и использования производных красного соуса. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству.	2	

	3	Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах, использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2		
	4	Ассортимент, технологические процессы приготовления соусов грибных, сметанных, молочных различной консистенции. Особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2		
	5	Яично-масляные соусы: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности, использование, требования к качеству, режимы хранения. Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Требование к качеству. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса. Физико-химическая структура заправок.	4		
	6	Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4		
	7	Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Режим хранения, условия и сроки реализации.	4		
	Содержание			14	2
Тема 3.2. Производственный инвентарь и оборудование.	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря.	8		
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	6		
	Содержание			14	
	1	Подбор оборудования для соусного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.	6		
	2	Отработка навыков приготовления холодных, молочных, яично-масляных соусов.	6		
	3	Подбор инвентаря для приготовления соусов	2		
	Практические занятия:			4	
	1	Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов	4		

		Лабораторные занятия:	40	
	1	Составление технологических карт на холодные соусы	6	
	2	Приготовление холодных соусов.	6	
	3	Приготовление соусов для рыбных блюд	6	
	4	Приготовление соусов для мясных блюд	6	
	5	Приготовление молочных соусов	6	
	6	Приготовление яично-масляного соуса	6	
	7	Приготовление соуса « Голландского»	4	
		Самостоятельная работа	40	
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов	8	
	2	Работа с учебником. Составление технологических карт.	8	
	3	Решение ситуационных задач. Подготовка реферата по теме: Яично-масляные соусы, Приготовление белого соуса.	8	
	4	Систематическая проработка конспектов занятий по темам: Соусы	8	
	5	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)	8	
Производственная практика		Практика по профилю специальности Виды работ: Разработка ассортимента и приготовление сложных и закусочных бутербродов. Разработка ассортимента приготовления сложных холодных закусок. Разработка ассортимента приготовления сложных холодных блюд из мяса птицы. Разработка ассортимента и приготовление сложных холодных блюд из рыбы. Разработка ассортимента и приготовление сложных холодных блюд из мяса.	180	3
			232/1	
			32/11	
			6/180	
Всего				

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)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы для приготовления сложных холодных блюд
- электромеханическое оборудование (мясорубка; миксер), плиты, жарочные шкафы
- холодильное оборудование
- нормативно технологическая документация

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература 2009
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика,2008

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2010 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2011 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 2008

5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2009
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 2.4.3.1186 - 03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.10 № 325.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература, 2010
2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос, 2009
3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2008
4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **«Организация процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции»** является освоение МДК 02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за

освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок; • приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность подготовленных овощей. 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • написание рефератов; • написание сообщений; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • проведение исследований; • зачет; • ученические конференции
<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы;

	<ul style="list-style-type: none"> • расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд; • осуществление правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд; • подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность подготовленного мяса. 	<ul style="list-style-type: none"> • зачет; • ученические конференции
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет сырья для приготовления холодных соусов • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса приготовления холодных соусов • приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность подготовленной рыбы. 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • ролевые игры; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • зачет; • ученические конференции

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии • (аргументированное объяснение сущности и 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной

к ней устойчивый интерес.	социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по

<p>личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>		<p>учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. 	<p>Экспертное наблюдение</p>

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей
кулинарной продукции программы подготовки специалистов среднего
звена среднего профессионального образования
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

п. Тарасовский

2023 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Колхоз»

Руководитель М Е.А. Курносова
« 31 » « 08 » 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

М.С. Ковалев
« 31 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции программы подготовки специалистов среднего, рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 « 21 » « 08 » 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей

Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции программы подготовки специалистов среднего разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства просвещения России от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.2014 № 33234);
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390;
- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик:

Щурова Е.С.

преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

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.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции может быть использована при освоении специальности Технология продукции общественного питания в рамках дополнительного профессионального образования переподготовки кадров. опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина является общепрофессиональной и относится к профессиональному модулю.

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

В результате освоения модуля обучающийся 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.

1.4. Количество часов на освоение модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 453 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 302 часа; в том числе 156 часов лабораторных и практических занятий; самостоятельной работы обучающегося 151 час.
Учебная практика – 180 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.

МДК. 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

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

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для

	эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
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.

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 0.3. МДК. 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ 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 часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК 03.01	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	633	302	156	-	151	-	180	-
ПК 3.1	Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	140	75	39	—	20		45	-
ПК 3.2	Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	157	75	39		37		45	-
ПК 3.3.	Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	157	75	39		37		45	-
ПК 3.4	Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) - птицы.	179	77	39		57		45	-
ПК 3.1-3.4	Производственная практика	-	-	-	-	-	-	-	-
	Всего:	633	302	156		151	*	180	

3.2. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 0.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК. 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов			
<i>Тема 1.1.</i> Организация и технология приготовления сложных супов.	Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов.	2	
	Тепловая обработка продуктов. Виды тепловой обработки продуктов. Процессы, происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока.	2	
	Процессы, происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных, яичных продуктов. Процессы, происходящие при тепловой обработке жиров: варке бульонов, соусов.	2	
	Процессы, происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы. Процессы, происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов. Изменения экстрактивных, ароматических и красящих веществ при тепловой обработке.	2	
	Самостоятельная работа: Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов супов. Составление таблиц качественного анализа готовых супов.	4	

Тема 1.2 Технологический процесс приготовления супов.	Классификация и ассортимент супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.	2	
	Виды бульонов. Правила варки бульонов. Технология приготовления бульонов, заправок и гарниров для сложных супов Требования к качеству бульонов. Условия и сроки хранения бульонов. Правила варки сложных супов.	2	
	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов Виды супов. Супы заправочные. Супы холодные. Суп-пюре. Супы фруктовые. Требования к качеству, срокам и правилам хранения супов.	2	
	Самостоятельная работа: Доклад: Сроки и режимы хранения сырья готовых супов. Составление схем технологического процесса приготовления супов.	4	
Тема 1.3. Организация процесса приготовления супов и соусов.	Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов. Схема цеха приготовления супов и соусов. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых супов и соусов.	2	
	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов.	2	
	Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.	2	
Тема 1.4. Технологическое оборудование супового и соусного отделения.	Виды технологического оборудования для приготовления сложных супов и соусов. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных супов и соусов. Правила техники безопасности при приготовлении сложных супов и соусов.	2	
	Самостоятельная работа: Сообщение: Виды супов. Работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем сборки варочного котла. Составление таблицы: «Виды неисправностей технологического оборудования для приготовления супов.	4	
	Практические занятия: Расчет и подбор оборудования для супового отделения горячего цеха. Изучение организации рабочих мест супового отделения горячего цеха.	4	

	Лабораторная работа №1 Приготовление соусов	6	
	Лабораторная работа №2: Приготовления супов-пюре	6	
	Лабораторная работа №3: Приготовление бульонов для сложных супов	6	
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов			
Тема 2.1.Организация и технология приготовления сложных горячих соусов.	Технологический процесс приготовления соусов.	2	
	Значение горячих соусов в питании человека. Методы сервировки и подачи соусов. Классификация и ассортимент сложных горячих соусов.	2	
	Самостоятельная работа: Составление ассортимента блюд горячей кулинарной продукции. Изучение способов технологической обработки.	2 2	
	Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Виды бульонов для приготовления горячих соусов: мясные бульоны - белый, красный, коричневый; рыбный. Загустители, их приготовление и использование.	2	
	Самостоятельная работа: Изучение состава сырья для приготовления блюд горячей кулинарной продукции. Изучение правил и норм санитарии.	2 2	
	Пассированные овощи и томат. Технология приготовления соуса красного основного и его производных. Технология приготовления соуса белого основного на мясном бульоне и его производных.	2	
	Самостоятельная работа: Изучение охраны труда при приготовлении блюд горячей кулинарной продукции. Изучение технологии приготовления сложных горячих кулинарных блюд.	2 2	
	Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных. Технология приготовления соуса грибного и его производных. Технология приготовления соуса молочного и его производных.	2	
	Технология приготовления соуса сметанного и его производных. Общие сведения о горячих соусах без муки. Органолептические способы определения степени	2	

	готовности и качества сложных горячих соусов.		
	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов.	2	
	Самостоятельная работа: Составление технологических карт на изучаемые горячие блюда Составление технологических схем на изучаемые горячие блюда Составление калькуляционных карт на изучаемые горячие блюда	2 2 2	
	Практические занятия:		
	Технологический расчет и подбор оборудования горячего цеха соусного отделения.	2	
	Изучение организации рабочих мест для приготовления сложных соусов.	2	
	Изучение организации рабочих мест соусного отделения горячего цеха.	2	
	Составление технико - технологических карт на разрабатываемые горячие блюда	2	
	Лабораторная работа № 4: Приготовление горячего соуса. Приготовление соуса красного.	6	
	Лабораторная работа №5: Приготовление соуса белого основного. Приготовление соуса грибного.	6	
	Лабораторная работа № 6: Приготовление соуса белого на рыбном бульоне.	6	
	Лабораторная работа №7: Приготовление мясного бульона .	6	
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра			
Тема 3.1. Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни. Основные критерии оценки качества сырья для блюд из овощей, грибов, сыра. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра .	2	

	Подготовка овощей к переработке. Подготовка овощей к переработке. Способы тепловой обработки овощей .Общие сведения о процессе варки овощей. Общие сведения о процессе тушения овощей на. Общие сведения о процессе припускания овощей.	2	
	Общие сведения о процессе жарки овощей. Способы жарки овощей. Условия жарки овощей. Общие сведения о процессе запекания овощей. Способы запекания овощей. Приготовление блюд из запеченных фаршированных овощей.	2	
	Приготовление блюд из запеченных овощей с сыром. Методы приготовления блюд из грибов. Общие сведения о процессе консервирования овощей и грибов. Варианты оформления и подачи блюд из грибов.	2	
	Самостоятельная работа: Виды блюд из овощей. Работа с нормативными документами и справочной литературой.	2 2	
Тема 3.2. Организация процесса приготовления овощей, грибов и сыра.	Организация производственного помещения для приготовления овощей, грибов и сыра. Схема цеха приготовления овощей, грибов и сыра.	2	
	Риски в области безопасности процессов приготовления готовых овощей, грибов и сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи овощей, грибов и сыра.	2	
	Органолептические способы определения степени готовности и качества овощей, грибов и сыра. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей.	2	
	Самостоятельная работа: Составление схем технологического процесса приготовления блюд из овощей. Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет.	2 2	
Тема 3.3. Технологическое оборудование овощного цеха.	Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из овощей. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей.	2	
	Самостоятельная работа: Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов овощей. Сроки и режимы хранения овощного сырья готовых горячих блюд.	2	

	Практические занятия Составление технологической документации для блюд из жареных овощей. Сравнение количества отходов при обработке различных видов овощей и грибов.	2 2	
	Лабораторная работа №8: Нарезка клубнеплодов и корнеплодов и грибов.	4	
	Лабораторная работа №9: Приготовление блюд из запеченных овощей	6	
	Лабораторная работа №9: Приготовление блюд из отварных овощей и грибов	6	
	Лабораторная работа №10: Приготовление блюд из жареных овощей и грибов	6	
	Лабораторная работа № 11: Приготовление гарниров из отварных овощей	6	
Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		179	
Тема 4.1. Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.	2	
	Значение в питании основных блюд из рыбы и морепродуктов в Японии. Классификация и ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы и морепродуктов.	2	
	Варианты оформления блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни. Методы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов отварных японской кухни.	2	
	Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов припущенных японской кухни. Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбы и морепродуктов японской кухни. Способы жарки рыбы и морепродуктов японской кухни.	2	

	<p>Самостоятельная работа: Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов рыбы. Сроки и режимы хранения рыбного сырья , фаршей и готовых горячих блюд из рыбы.</p>	2 2	
<p>Тема 4.2. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.</p>	<p>Организация производственного помещения для приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Схема цеха приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов.</p>	2 2 2	
	<p>Самостоятельная работа: Виды блюд из рыбы. Составление технологических карт на рыбные горячие блюда. Работа с нормативными документами и справочной литературой.</p>	2 2	
<p>Тема 4.3. Технологическое оборудование рыбного отделения.</p>	<p>Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из рыбы. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из рыбы.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа: Виды неисправностей технологического оборудования при механической обработке рыбы и методы их устранения.</p>	2	
<p>Тема 4.4. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.</p>	<p>Значение в питании сложных блюд из мяса и субпродуктов. Классификация и ассортимент блюд из мяса и субпродуктов. Методы приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов. Особенности технологии приготовления блюд из говядины. Особенности технологии приготовления блюд из свинины. Особенности технологии приготовления блюд из баранины. Особенности технологии приготовления блюд из мяса кролика. Особенности технологии приготовления блюд из мяса нутрии. Технология приготовления сложных блюд из отварного мяса. Технология приготовления сложных блюд из тушеного мяса. Технология приготовления</p>	2 2	

	<p>сложных блюд из припущенного мяса. Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса.</p> <p>Способы жарки мяса. Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с гарниром. Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с соусом. Общие правила запекания мяса.</p> <p>Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы. Приготовление блюд из рубленой массы. Техника нарезки на порции готового мяса.</p> <p>Технология приготовления блюд из мозгов животных. Технология приготовления блюд из печени животных. Технология приготовления блюд из желудка животных. Технология приготовления фарша из субпродуктов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из мяса.</p>	2	
		2	
		2	
		2	
Тема 4.5. Организация процесса приготовления блюд из мяса и субпродуктов.	<p>Организация производственного помещения для приготовления блюд из мяса и субпродуктов. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из мяса и субпродуктов. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса и субпродуктов. Бракераж продукции.</p> <p>Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов.</p>	2	
		2	
		2	
Тема 4.6. Технологическое оборудование мясного отделения.	<p>Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из мяса.</p> <p>Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса.</p> <p>Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из мяса.</p>	2	
Тема 4.7. Технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи.	<p>Ассортимент блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых блюд из птицы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы.</p> <p>Варианты сочетания овощей, грибов, сыров, соусов, приправ для создания гармоничных блюд из мяса птицы. Технология приготовления блюд из отварной птицы. Технология приготовления блюд из припущенной, тушеной птицы.</p> <p>Технология приготовления блюд из запеченной птицы.</p> <p>Технология приготовления блюд из жареной птицы. Техника нарезки на порции готового птицы. Варианты оформления блюд из птицы. Температура подачи</p>	2	
		2	
		2	

	сложных блюд из птицы.		
Тема 4.8. Организация приготовления сложных блюд из птицы и дичи.	Принципы и методы организации производства блюд из птицы в ресторане. Виды технологического оборудования для приготовления блюд из птицы и дичи. Риски в области безопасности процессов приготовления блюд из птицы. Методы контроля процессов приготовления блюд из птицы. Материальная ответственность. Разработка новых видов продукции.	2	
		2	
	Лабораторная работа № 12: Технология приготовления сложных блюд из отварного мяса.	6	
	Лабораторная работа № 13: Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов отварных.	6	
	Лабораторная работа № 14: Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов запеченных	6	
	Лабораторная работа № 15: Технология приготовления сложных блюд из мяса	6	
	Лабораторная работа № 16: Приготовление блюд из баранины	6	
	Лабораторная работа № 17: Технология приготовления блюд из жареной птицы с гарниром	6	
	Лабораторная работа № 18: Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с гарниром.	6	
	Лабораторная работа № 19: Технология приготовления мяса кролика.	6	
	Всего	156/146	

<p>Учебная практика.</p>	<p>Составление сводной таблицы технологических параметров приготовления и хранения бульонов. Составление сводной таблицы технологических параметров приготовления и хранения супов. Составление сводной таблицы технологических параметров приготовления и хранения блюд из овощей. Составление сводной таблицы технологических параметров приготовления и хранения блюд из рыбы. Составление сводной таблицы технологических параметров приготовления и хранения блюд из мяса. Составление сводной таблицы технологических параметров приготовления и хранения блюд из птицы Составление ассортимента блюд горячей кулинарной продукции. Изучение способов технологической обработки. Изучение состава сырья для приготовления блюд горячей кулинарной продукции. Изучение правил и норм санитарии. Изучение охраны труда при приготовлении блюд горячей кулинарной продукции. Изучение технологии приготовления сложных горячих кулинарных блюд Составление технологических карт на изучаемые горячие блюда Составление технико- технологических карт на разрабатываемые горячие блюда Составление технологических схем на изучаемые горячие блюда Составление калькуляционных карт на изучаемые горячие блюда Оформление заключения. формулировка выводов. Составление списка использованных источников.</p>	<p>180</p>	
---------------------------------	--	------------	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технология приготовления горячих блюд»;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- столы и стулья по количеству обучающихся;
- шкафы;
- доска;
- стенды;
- комплект учебно-наглядных пособий для проведения лабораторных, практических занятий.

1. Технологическое оборудование:

- механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
- оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
- тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

2. Оборудование:

- Ванная-мойка.
- Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.

1. Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные

- Посуда и инвентарь в ассортименте
- Доски разделочные
- Весы

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.А. Кулинария. : Изд-ий центр «Академия», 2020г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ

2. ФЗ РФ «О защите прав потребителя», /от 27.06.2011 № 162 – ФЗ

3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)

- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2021 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 6.ГОСТ Р 53105-2020 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».
- 7.ГОСТ Р 53106-2022 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб.пособие для нач. проф. образования – М.: Изд-ий центр «Академия», 2020. – 96 с.
- 2.Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи: Учеб.пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2021. – 272 с.
3. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» изд. «Март»,2022
4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».-М.; Феникс,2021.
5. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. «Оборудование предприятий общественного питания» - М.: Альфа – М, 2020
6. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» - М.: ИД «ФОРУМ» 2020
7. Дубцов Г.Г. «Товароведение пищевых продуктов» - М.: Издательский центр «Академия», 2021
8. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции» - М.: Издательский центр «Академия», 2021
9. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.: «Академия», 2020

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:«Кулинарный портал».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности Технология продукции общественного питания.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Математика», Товароведение пищевых продуктов, Физиология питания, санитария, гигиена, Организация хранения и контроля запасов и сырья, Метрология, стандартизация, сертификация, Информационные технологии, Правовые

основы профессиональной деятельности должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и специальности Технология продукции общественного питания. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ 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	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии - обоснование профессиональных функций техника-технолога; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в научно-исследовательской работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах, обучающих семинарах; - создание портфолио студента 	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> – планирование собственной деятельности, выбор методов и способов решения профессиональных задач; - оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям; 	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной деятельности и адаптация к изменяющимся обстоятельствам на основе решения простых проблем; - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование информации, необходимой для подготовки и проведения практических занятий; - использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; 	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 5. Использовать информационно-	-демонстрация использования информационно-коммуникационных	Наблюдение за выполнением задания.

коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	технологий для планирования, подготовки и проведения учебных занятий и самостоятельной работы;	Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - внесение корректив в собственную деятельность на основе ее анализа; - проявление ответственности за работу членов команды (подчиненных), за инициирование и выполнение собственных задач;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация собственной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - освоение программ дополнительной профессиональной подготовки; - планирование и осуществление обучающимся мероприятий по повышению личностного и квалификационного уровня	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса и систематический анализ инноваций в области профессиональной деятельности; - организация собственной деятельности и адаптация к часто изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов

<p>ПКЗ.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>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; 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;</p> <p>Знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов; методы организации производства сложных супов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных);</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Контрольная работа Тестирование. Контроль выполнения самостоятельной работы</p>
---	---	---

	<p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пореобразным, прозрачным, национальным супам; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции.</p>	
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>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; 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;</p> <p>Знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Контрольная работа Тестирование. Контроль выполнения самостоятельной работы</p>

	<p>различных способов приготовления сложных горячих соусов; 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 горячих соусов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции.</p>	
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>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: блюд из овощей грибов и сыра;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ</p>

	<p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>Знать:</p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей грибов и сыра;</p> <p>классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>методы организации производства блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>температура подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи</p>	<p>Контрольная работа Тестирование. Контроль выполнения самостоятельной работы</p>
--	---	--

	<p>варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>температура подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из из рыбы , мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и</p>	
--	--	--

	хранения сложной горячей кулинарной продукции.	
--	--	--

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 Организация приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных кондитерских изделий программы подготовки специалистов
среднего звена среднего профессионального образования
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

п. Тарасовский

2023 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Колхоз»

Руководитель  Е.А.Курносова

« 31 » « 08 » 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

 М.С. Ковалев

« 31 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных кондитерских изделий, рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 « 29 » « 08 » 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей

 Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных кондитерских изделий, разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства просвещения России от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.2014 № 33234);
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390;
- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля. Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик:

Щурова Е.С.

преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Область применения программы профессионального модуля

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

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 составлена для очной формы обучения.

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

С целью освоения 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

Вариативная часть

С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место, обучающийся в рамках овладения указанным видом профессиональной деятельности должен:

иметь практический опыт:

- организации работы кондитерского и мучного цеха на предприятиях общественного питания
- разработки ассортимента сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

уметь:

- составлять производственную программу кондитерского и мучного цеха;
- производить расчет мощности кондитерского и мучного цеха;
- организовывать работу кондитерского и мучного цеха;
- производить расчет массы продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- составлять технологические схемы сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- проводить технологический процесс приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

знать:

- ассортимент сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- температурный режим и правила приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 439 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 295 часа включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 194 часа,

самостоятельной работы обучающегося – 91 час,

Производственная практика – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ОК 1	Понимать сущность и профессиональную 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 значимость
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, результат выполнения
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

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 1-4	Раздел 1. Организация производства	51	8	16	-	27	-	144	
ПК 1-4	Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания	48	16	0	-	32	-		
ПК 1-4	Раздел 3. Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	186	52	102	-	32	-		
	Всего:	285	76	118	-	91	-		

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация производства			
МДК 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1 Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий	Содержание		
	1 Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Основные понятия, термины и определения. Назначение кондитерского цеха. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.	2	2
	2 Оснащение рабочих мест для разделки теста. Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха. Основные виды производственного оборудования. Особенности ухода и эксплуатации. Основные виды производственного инвентаря, правила использования и ухода.	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие №1. Расчет мощности цеха мучных изделий. Организационные решения по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практическое занятие №2. Составление производственной программы или плана-меню цеха мучных изделий.	4 4	
3 Выпечка кондитерских изделий и приготовление отделочных полуфабрикатов. Температурные режимы выпечки кондитерских изделий.	2	2	

		Процесс подготовки полуфабрикатов к выпечке. Особенности выпечки изделий из различного вида теста. Классификация отделочных полуфабрикатов Приготовление кремовых отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Приготовление сахарных отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов Классификация отделочных полуфабрикатов.		
4		Организация труда в кондитерском цехе Организация труда в цехе мучных изделий. Расчет численности работников Правовые основы охраны труда. Основы охраны труда и безопасности труда в кондитерском цехе.	2	2
		Практические занятия		
		Практическое занятие №3. Организация труда в кондитерском и мучном цехе	4	
		Практическое занятие №4. Приготовление кремовых отделочных материалов.	4	
		Контрольные работы		
		Контрольная работа №1 Организация работы цеха мучных изделий.	2	
		Самостоятельная работа		
		Аудиторная самостоятельная работа. Систематическое изучение учебной и специальной литературы. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания, Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Внеаудиторная самостоятельная работа. Подготовка докладов и сообщений на тему: «Развитие кондитерского производства», «Современное оборудование, используемое в кондитерском цехе», «Особенности организации кондитерского производства» «основы научной организации труда».	27	
Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания				
МДК 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Безопасность использования при	Содержание			
	1	Просеиватели. Назначение. Виды просеивателей. Принцип действия. Определение производительности. Правила эксплуатации. Характеристика просеивателей зарубежного производства.	2	2
	2	Тестомесильные и тестораскаточные машины. Назначение и принцип действия тестомесильных машин. Правила эксплуатации тестомесильных машин.	2	2

приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Характеристика тестомесильных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестомесильными машинами. Назначение и принцип действия тестораскаточных машин. Правила эксплуатации тестораскаточных машин. Характеристика тестораскаточных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестораскаточных машинами.		
	3	Подбор и правила пользования тестомесильными и тестораскаточными машинами	2	2
	4	Тестоформирующее оборудование. Тестоделительные машины. Назначение и принцип действия тестоделительных машин. Правила эксплуатации тестоделительных машин. Характеристика тестоделительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоделительными машинами. Тестоокруглительные машины. Назначение и принцип действия тестоокруглительных машин. Правила эксплуатации тестоокруглительных машин. Характеристика тестоокруглительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоокруглительными машинами.	2	2
	5	Подбор и правила пользования тестоформирующими машинами	2	2
	7	Отсадочные машины, дозаторы крема. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе. Машины для взбивания и перемешивания. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.	2	2
	8	Тепловое оборудование кондитерского цеха и цеха мучных изделий. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.	2	2
	Контрольные работы			
	Контрольная работа №2. Оборудование кондитерского цеха		2	
	Самостоятельная работа			

	<p>Аудиторная самостоятельная работа. Систематическая проработка учебной и специальной технической литературы Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа: Решение задач по подбору машин для предприятий общественного питания на основе требуемой производительности по производственной программе цеха. Подготовить сообщение: «виды зарубежных машин». Подготовка рефератов, докладов: «Современные тестомесы», «Современные способы приготовления пиццы», «Тепловое оборудование», составление блок-схем: основные узлы тестораскаточной машины. Составление принципиальной схемы работы взбивальной машины. Составление опорных конспектов на тему: «Расчет тестоделительной машины» Выполнение индивидуальных тестовых заданий.</p>	32		
Раздел 3. Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
МДК 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 3.1 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание			
	1	<p>Подготовка основного сырья к производству мучных изделий. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству, использование различных свойств муки при приготовлении</p> <p>Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. теста.. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий. Правила выбора основных продуктов для приготовления изделий.</p>	2	1
	2	<p>Характеристика вспомогательного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления изделий, требования к качеству. Правила выбора ингредиентов для приготовления изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	2	2
Тема 3.2 Характеристика процесса замешивания теста, способы его	Содержание			
	1	<p>Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при замешивании теста. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе</p>	2	2

разрыхления.		теста. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности.		
	2	Способы разрыхления теста. Характеристика основных способов разрыхления теста. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста.	2	2
Тема 3.3 Тепловая обработка мучных кондитерских изделий. Изготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Содержание			
	1	Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Температурные режимы тепловой обработки изделий. Химические, биохимические, микробиологические изменения тестовых заготовок в процессе выпечки. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий.	2	2
	2	Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты отделки изделий	2	2
Тема 3.4 Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста	Содержание			
	1	Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста. Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный, безопарный, ускоренный), их особенности и выбор способа. Сущность процессов, происходящих при замесе теста и его брожении, значение обминки теста. Влияние температуры теста на процесс брожения. спиртовое и молочно-кислое брожение, их значение.	2	1
	2	Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Методы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения. Требования к качеству готового теста. Разделка теста Цель и способы разделки. Расслойка теста Определение готовности теста для выпечки.	2	2
	3	Приготовление и рецептура дрожжевого безопарного теста. Особенности приготовления дрожжевого безопарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	2	2
	4	Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста. Особенности приготовления дрожжевого опарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их	2	2

		устранения.		
	Практические занятия			
	Практическое занятие №4. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста. Составление ТК, ТТК.		2	
	Практическое занятие №5. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста. Составление ТК, ТТК.		2	
	Лабораторные занятия			
	Лабораторное занятие №1. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста		6	
	Содержание			
	5	Приготовление и рецептура дрожжевого слоеного теста. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста, рецептуры изделий из дрожжевого слоеного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	2	2
	6	Приготовление и рецептура блинного теста и теста для оладий. Особенности приготовления блинного теста, рецептуры изделий из блинного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	2	2
	Практические занятия			
	Практическое занятие №6. Расчет расхода сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста		4	
	Практическое занятие №7. Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста		4	
	Практическое занятие №8. Расчет расхода сырья для приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий		4	
	Практическое занятие №9. Составление технологических схем приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий		4	
	Лабораторные занятия			
	Лабораторное занятие №2. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста		6	
	Лабораторное занятие №3. Технологические процесс приготовления мучных изделий из блинного теста и теста для оладий		6	
Тема 3.5 Технология	Содержание			
	1	Приготовление и рецептура изделий из теста для блинчиков, вафельного и	2	2

приготовления кондитерских изделий из бездрожжевого теста		пряничного теста. Ассортимент изделий из блинчатого, пряничного, вафельного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации		
	2	Приготовление и рецептура изделий из сдобного пресного теста. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста, из слоеного пресного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации	2	2
	Практические занятия			
	Практическое занятие № 10. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста.		2	
	Практическое занятие №11. Составление технологических схем приготовления изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста. Составление ТК, ТТК.		2	
	Лабораторные занятия			
	Лабораторное занятие №4. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из пряничного, вафельного теста		6	
	Лабораторное занятие №5. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из теста для блинчиков		6	
	Лабораторная работа №6. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из сдобного теста		6	
	Содержание			
	3	Приготовление и рецептура изделий из песочного теста. Технология приготовления песочного теста, изделий из него, расчет сырья, оформление тортов, пирожных.	2	2
	Практические занятия			
	Практическое занятие №12. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста.		2	
	Практическое занятие №13. Составление технологических схем приготовления изделий из песочного теста. Составление ТК, ТТК.		2	
	Лабораторные занятия			
Лабораторное занятие №7. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из песочного теста		6		
Содержание				
4	Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста. Технология	2	2	

	приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, особенности выпечки процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Показатели качества. Физико-химические изменения, происходящие при выпечке		
Практические занятия			
	Практическое занятие №14. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	2	
	Практическое занятие №15. Составление технологических схем приготовления изделий из бисквитного теста. Расчет расхода сырья	4	
Лабораторные занятия			
	Лабораторное занятие №8. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста	6	
Содержание			
5	Приготовление и рецептура изделий из слоеного и воздушного теста. Ассортимент изделий из слоеного пресного и воздушного теста, технология приготовления слоеного пресного и воздушного теста, процессы, происходящие при замесе теста. Изменение массы изделий при выпечке. Требования к качеству.	2	2
Практические занятия			
	Практическое занятие №16. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из слоеного и воздушного теста.	2	
Содержание			
6	– Приготовление и рецептура сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Методы приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. температурный режим и правила приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2
Лабораторные занятия			
	Лабораторное занятие №10. Технологические процесс приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	

	Содержание			
	7	Приготовление и рецептура изделий из заварного теста. Технология приготовления заварного теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.	4	2
	8	Приготовление и рецептура изделий из миндального теста. Технология приготовления миндального теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий	4	2
	Контрольные работы			
	Контрольная работа №4. Бездрожжевое тесто и изделия из него		2	
	Практические занятия			
	Лабораторные занятия			
	Лабораторное занятие № 11. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из заварного теста		6	
Тема 3.6 Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий	Содержание			
	1	Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий. Особенности приготовления высоко рецептурных кондитерских изделий. Способы украшения тортов и пирожных. Технология приготовления хлебобулочных изделий.	2	2
	2	Контрольная работа №5. Контроль качества при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2
	Лабораторные занятия			
	Лабораторное занятие №12. Технологические процесс приготовления тортов и пирожных.		6	
	Самостоятельная работа			
	Аудиторная самостоятельная работа. Систематическое изучение учебной и специальной литературы :Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к практическим занятиям. Внеаудиторная самостоятельная работа. Подготовка рефератов на тему:		32	

	<p>«Принципы брожения теста», «Ассортимент мучных изделий из дрожжевого теста», «Современные способы разрыхления», «Производство отделочных полуфабрикатов», «Ассортимент изделий из бисквитного теста», «Технология приготовления заварного теста», «Ассортимент изделий из песочного теста», «Ассортимент изделий из пряничного теста». «Современные виды тестовых заготовок» Температурные режимы выпечки отдельных видов кондитерских изделий». Подготовка ТТК на изделия из слоеного дрожжевого , бисквитного, заварного, белкового теста. Решение ситуационных задач, составление технологических карт на кондитерские изделия. Составление тестовых заданий и контрольных вопросов по теме: «Технологический процесс приготовления кондитерских изделий». Разбивка блюд по плану-меню ПОП по основным критериям классификации кулинарной продукции. Составление тестовых заданий по теме: «Процессы, формирующие качество кулинарной продукции». Составление технологических схем первичной обработки и приготовления полуфабрикатов для производства кондитерских изделий</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p>	<p>6</p>	
	<p>Аудиторная самостоятельная работа. Систематическое изучение учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем)..</p>	<p>6</p>	
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа. Подготовка докладов и сообщений. Подготовка ответов на вопросы в учебнике. Составление блок-схем и таблиц</p>		
<p>Производственная практика по модулю ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Виды работ:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; – организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; – приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – контроль качества и безопасности готовой продукции; – организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; – изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, 	<p>144</p>	

оборудования и инвентаря;		
– оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами		
Всего часов	182/144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета **«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»**: рабочее место преподавателя и посадочные места обучающихся; комплект плакатов: «Технологическая схема приготовления дрожжевого опарного теста», «Технологическая схема приготовления дрожжевого безопарного теста», «Технологическая схема приготовления дрожжевого слоеного теста»,

Оборудование лаборатории и рабочих мест «Учебного кондитерского цеха»: электрическое оборудование (электрические плиты, печи, расстоечный шкаф весы электронные, фритюрница настольная, блендер, миксер, соковыжималка, чайник электрический), производственные столы, моечные ванны, стеллажи кухонные, бак пищевой с крышкой, посуда и инвентарь (венчик, кондитерский мешок с набором насадок, набор тесторезок, формы силиконовые для выпечки, противни, пергамент, фигурные формы ,вырубки металлические)

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для СПО, М.: изд. центр «Академия», 2013 г. – 448 с.
2. Потапова И. И. Изделия из теста: учебное пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева, М.: изд. центр «Академия», 2013 г. – 64 с.
3. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО / Н. Г. Бутейкис, М.: изд. центр «Академия», 2010 г. – 304 с.
4. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2011. 373 с.
5. Елхина В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 1. Механическое оборудование. – М. Издательский центр «Академия», 2010. – 416 с.
6. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 416 с.
7. Богушева В. И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Дону: Феникс, 2010. – 374 с.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н. "Технология приготовления пищи" - учебник, Деловая литература, Омега-Л, Москва 2008г.

2. Ковалёв Н.И. "Технология приготовления пищи" учебник, Деловая литература, М 2001г.
3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие Г.Г. Дубцов - М.: Мастерство, 2010г.
4. Э 41 Экспресс - курс повара. Серия "Хит сезона". В. Поляков - Ростов на Дону: Феникс, 2001г.
5. М.В. Уласевич "Технология приготовления пищи" - Минск: Высшая школа, 2000г.

Средства обучения:

1. Сборник технологических нормативов; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М.: ТОО "Пчёлка", 1994г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М.: МП "Вика", 1992г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.ч II/сост. Ахиба С.Л., Бодрягин В.И., Лапшина В.Т. и др. - М: Хлебпродинформ, 1997г.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2 ч 4.2 / сост. Ахиба С.Л., Бдягин В.И., Лапшин В.Т. и др. - М: Хлебпродинформ, 1997 г.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный - Киев: АСК 2001г.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов. - СПб: Гидрометеоиздат, 1999г.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов - СПб: Гирометеоиздат, 1998г.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. А.В. Румянцев - М: Дело и Сервис, 1998г.
9. "Сборник нормативных и технических документов для предприятий общественного питания" - Хлепродинформ, М - 2003г.
10. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания" - М.: Хлебпродинформ, 2002г.
11. Анфилова Н.А. "Кулинария" - М.: Экономика, 1991г.;М.: Академия, 1999г.
12. Донченко Л.В. "Безопасность пищевого сырья и продуктов питания" - М.: Пищепромиздат, 1999г.
13. Зогиняева Е.В. "Крупяные блюда повышенной биологической ценности", 1998г.
14. Сан ПиН 42-123-5777-91 "Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, выпускающие мягкое мороженое".
15. Сан ПиН 42-123-4117-86 "Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов". (нового издания не было).

16. Дополнения к "Методико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов". "Пищевые добавки". Утверждены Госкомсанэпиднадзором РФ № 10-19/42-11 от 14.08.1994г.
17. Кирилин Л.Ф. "Кулинария" - МН Беларусь, МП Аурика, 1994г.
18. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи»

Интернет - ресурсы:

1. <http://www.twirpx.com>
2. <http://knigakulinara.ru>
3. <http://restcon.ru/>

Периодические издания:

1. Журнал «Ресторанные ведомости»
2. Журнал «HoReCa-magazine»
3. Журнал «Гастрономъ»
4. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»
5. Журнал «ИнформКондитер»
6. Журнал «Кондитерское производство»

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Рабочая программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам модуля, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий.

Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных, библиотечным фондам и сети Интернет.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и консультациями. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, устные.

Различные формы аудиторных занятий (уроки, семинары, зачеты, конференции, индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций, групповые дискуссии), групповые занятия, самостоятельная подготовка, производственная практика обеспечивает овладение обучающимися общими компетенциями.

В программе профессионального модуля предусматриваются следующие виды практик: производственная практика, которая проводится концентрированно.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

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

При реализации подготовки по программе профессионального модуля ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий обеспечивается организация и проведение итоговой аттестации и текущего контроля демонстрируемых обучающимся знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу МДК. 04. 01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Для текущего контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Раздел (тема) междисциплинарного курса	Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел 1. Организация производства			
Тема 1.1 Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий	ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Знание: -особенностей расположения кондитерского цеха на ПОП -организации работы кондитерского цеха ПОП -организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий Правильность выполнения работ: -расчет сырья и мощности в кондитерском цехе Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений

	<p>ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>Знание: -особенностей расположения кондитерского цеха на ПОП -организации работы кондитерского цеха ПОП -организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Правильность выполнения работ: -расчет сырья и мощности в кондитерском цехе Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда</p>	<p>Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений</p>
	<p>ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Знание: -особенностей расположения кондитерского цеха на ПОП -организации работы кондитерского цеха ПОП -организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Правильность выполнения работ: -расчет сырья и мощности в кондитерском цехе Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда</p>	<p>Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений</p>

	<p>ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>Знание: -особенностей расположения кондитерского цеха на ПОП -организации работы кондитерского цеха ПОП -организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов -организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов Правильность выполнения работ: -расчет сырья и мощности в кондитерском цехе Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда</p>	<p>Текущий контроль :</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений
--	--	---	---

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания

<p>Тема 2.1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Безопасность использования при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Знание: -устройства и принцип работы оборудования кондитерского цеха -навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении хлебобулочных изделий Правильность выполнения работ: -наладки оборудования Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности</p>	<p>Текущий контроль :</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений
	<p>ПК 2.</p>	<p>Знание:</p>	<p>Текущий</p>

	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>-устройства и принцип работы оборудования кондитерского цеха -навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Правильность выполнения работ: -наладки оборудования Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности</p>	<p>контроль :</p> <p>-проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений</p>
	<p>ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Знание: -устройства и принцип работы оборудования кондитерского цеха -навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий Правильность выполнения работ: -наладки оборудования Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности</p>	<p>Текущий контроль :</p> <p>-проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений</p>
	<p>ПК 4. Организовывать и проводить приготовление</p>	<p>Знание: -устройства и принцип работы оборудования кондитерского цеха -навыки безопасного пользования производственным инвентарем и</p>	<p>Текущий контроль :</p> <p>-проверочные работы по теме</p>

	сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	технологическим оборудованием при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов Правильность выполнения работ: -наладки оборудования Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности	-тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Раздел 3. Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 3.1 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	ПК 1. Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Знание: -по разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий -подготовки продуктов к приготовлению сдобных хлебобулочных изделий -различных способов разрыхления тестовых п/ф Правильность выполнения работ: -по расчету расхода сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий -расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений
	ПК 2. Организовать и проводить приготовление	Знание: -по разработке ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов -методов приготовления сложных	Текущий контроль : -проверочные работы по теме

<p>Тема 3.2 Дрожжевое тесто и изделия из него</p>	<p>сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>мучных кондитерских изделий, -температурного режима и правил приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий -актуальных направлений в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий Правильность выполнения работ: -по расчету расхода сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий -по технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий -по технике и вариантам оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда</p>	<p>-тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений</p>
<p>Тема 3.3 Бездрожжевое тесто и изделия из него</p>	<p>ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Знание: -по разработке ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий Правильность выполнения работ: -по расчету расхода сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий -расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления изделий Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда</p>	<p>Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений</p>
<p>Тема 3.4 Высоко-</p>	<p>ПК 4. Организовывать</p>	<p>Знание: -актуальных направлений в</p>	<p>Текущий контроль :</p>

рецептурные кондитерские изделия	вать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов -основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов -температурного режима и правил приготовления полуфабрикатов различной сложности Правильность выполнения работ: -по изготовлению различных сложных полуфабрикатов -по оформлению кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда	-проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений
----------------------------------	---	--	--

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 умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной практики,
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области выполнения работ по профессии «Повар»; - оценка эффективности и качества выполнения	наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных задач	оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая	оценка решения ситуационных

задач, профессионального и личностного развития	электронные ресурсы	задач, самостоятельного выполнения заданий;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 05 Организация приготовления и приготовление сложных холодных и
горячих десертов программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

п. Тарасовский

2023 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Колхоз»

Руководитель Е.А. Курносова

« 31 » « 08 » 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПП

 М.С. Ковалев

« 31 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 « 29 » « 08 » 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей

 Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства просвещения России от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.2014 № 33234);

- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390;

- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик:

Щурова Т.А.

преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	
6	ПРИЛОЖЕНИЕ А ГЛОССАРИЙ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения рабочей программы Рабочая учебная программа профессионального модуля (далее программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»;
- профессиональной подготовки и переподготовки работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, среднего или высшего профессионального образования, не отвечающего профилю данной подготовки. 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:** 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; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; **знать:** ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологию

приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача 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 десертов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: максимальное количество – **353** часов, в том числе: всего - **234** часов, включая: лекции – **80** часов; самостоятельной работы обучающегося – **119** часов, лабораторная работа – 90 часов, практическая работа – 32 часа, курсовая работа – 32 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3.1. Тематический план профессионального модуля 05
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.2	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	353	234	122	32	119	-	-	-
	Итого по МДК.05	353	234	122	32	119	-	-	-
	Всего:	353	238	122	32	119	-	-	-

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).

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарного курса (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной и горячей десертов		353	
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
Глава 1 Холодные десерты	Тема 1.1. Подготовка сырья к производству. Содержание учебного материала Основные критерии оценки качества сырья. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовки сырья.	2	2
	Тема 1.2. Натуральные свежие и быстрозамороженные фрукты и ягоды. Содержание учебного материала Компоты. Технология приготовления десертов, варианты комбинирования различных способов приготовления	2	2
	Тема 1.3. Желированные сладкие блюда Содержание учебного материала Кисели, желе. Технология приготовления десертов, варианты комбинирования различных способов приготовления, правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	2	2
	Контрольная работа	2	
	Практическое занятие № 1. Работа с нормативными документами, составление технологических карт, совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов, на основании данных Сборников рецептур.	4	
	Практическое занятие №2. Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.	4	

	Практическое занятие №3. Решение технологических задач.	4	
	Лабораторная работа №1. Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	6	
	Лабораторная работа №2 Приготовление сладких блюд (компот из сухофруктов, компот из плодов и ягод, кисель молочный, кисель из яблок (густой) со взбитыми сливками) Органолептическая оценка качества продуктов; выбор и безопасность использования производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбор способа сервировки и подачи сложных холодных десертов.	6	
	Тема 1.5 Желированные сладкие блюда Содержание учебного материала Муссы, самбуки, технология приготовления, оформление документации; сервировка и подача сложных холодных десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	4	2
	Лабораторная работа №3 Приготовление сладких желированных блюд (желе, мусс, самбук, крем), использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов; принятие решений по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; выбор способа сервировки и подачи сложных холодных десертов	12	
	Тема 1.6 Холодные десерты Содержание учебного материала Кремы, сливки, сметана, мороженое. Технология приготовления, требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов, варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов	6	2
	Тема 1.7. Фруктовые, ягодные и шоколадные салаты. Содержание учебного материала Технология приготовления, требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов, варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов	4	2
	Практическое занятие № 4. Расчет сырья по формулам, определение количества порций сладких блюд, совместимость и	4	

	взаимозаменяемость сырья и продуктов, на основании данных Сборников рецептур, нормативных документов; оформление документации		
	Тема 1.8. Сладкие блюда Содержание учебного материала Террина, шербет, пая, тирамису, чизкейк, бланманже. Технология приготовления, требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов, варианты комбинирования различных способов приготовления десертов.	6	2
	Тема 1.9. Определение готовности, качества и требования к безопасности хранения холодных десертов. Содержание учебного материала Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных десертов. Требования к безопасности хранения холодных десертов, предназначенных для последующего использования.	2	
	Тема 1.10. Техника декорирования, методы сервировки и подачи холодных десертов. Содержание учебного материала Посуда для подачи холодных десертов. Методы сервировки и подачи холодных десертов. Техника декорирования тарелки для подачи десертов и их оформление. Температура подачи холодных десертов.	4	
	Контрольная работа	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 1. Составление презентации по теме «Холодные десерты».	8	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 2. Составление таблиц возможных причин дефектов сложных холодных десертов, способов их предотвращения и устранения. Составление алгоритмов приготовления различных сложных холодных десертов. Составление схемы сервировки и подачи сложных холодных десертов. Подготовка сообщений на выбранные темы.	12	

<p>Глава 2 Горячие десерты</p>	<p>Тема 2.1. Горячие сладкие блюда Содержание учебного материала Суфле, парфе, овощные кексы. Технология приготовления, требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов, варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов</p>	6	2
	<p>Тема 2.2. Горячие сладкие блюда Содержание учебного материала Блюда из яблок, гурьевская каша, снежки из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десерты фламбе) Технология приготовления сложных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов.</p>	6	2
	<p>Практическое занятие № 5. Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов; оформление документации</p>	4	
	<p>Лабораторная работа №4 Приготовление сладких горячих блюд (шарлотка, яблоки в тесте, пудинг сухарный, гренки с плодами и ягодами); использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов; принятие решений по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбор способа сервировки и подачи десертов</p>	12	
	<p>Тема 2.3. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Содержание учебного материала Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных сложных холодных и горячих десертов.</p>	4	
	<p>Тема 2.4. Определение готовности, качества и требования к</p>	2	

	<p>безопасности хранения горячих десертов. Содержание учебного материала Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих десертов. Требования к безопасности хранения горячих десертов, предназначенных для последующего использования.</p>		
	<p>Тема 2.5. Техника декорирования, методы сервировки и подачи горячих десертов. Содержание учебного материала Посуда для подачи горячих десертов. Методы сервировки и подачи горячих десертов. Техника декорирования тарелки для подачи десертов и их оформление. Температура подачи горячих десертов</p>	4	
	Контрольная работа	2	
	<p>Лабораторная работа №5 Приготовление сладких блюд шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, принятие решений по организации процессов приготовления сложных горячих десертов, выбор и безопасное использование технологического оборудования; выбор вариантов оформления сложных десертов.</p>	6	
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа №3 Подготовка вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами к лабораторной работе №5.</p>	4	
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа №4 Подготовка презентации по теме «Горячие сладкие блюда».</p>	8	
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа №5 Подготовка презентации по теме «Современные десерты»</p>	8	
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа №6 Составление таблиц возможных причин дефектов сложных горячих десертов, способов их предотвращения и устранения. Составление алгоритмов приготовления различных сложных горячих десертов. Составление схемы сервировки и подачи сложных горячих десертов. Подготовка сообщений на выбранные темы.</p>	11	

Глава 3. Напитки	Тема 3.1 Горячие и холодные безалкогольные напитки. Содержание учебного материала Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении напитков. Органолептический метод определения степени готовности и качества напитков.	4	2
	Практическое занятие № 6. Расчет сырья, определение количества порций напитков, совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов	4	
	Лабораторная работа №6. Приготовление горячих и холодных безалкогольных напитков; выбор способа сервировки и подачи напитков.	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа №7. Подготовка презентации по теме «Горячие напитки»	8	
	Внеаудиторная самостоятельная работа №8. Подготовка презентации по теме «Холодные безалкогольные напитки».	8	
4 Десерты зарубежных стран	Тема 4.1 Десерты США Содержание учебного материала Ассортимент. Особенности приготовления.	2	2
	Лабораторная работа №7 Приготовление «Лондонского чизкейка». Приготовление бананового мороженого.	12	
	Внеаудиторная самостоятельная работа №9. Подготовка презентации по теме «Десерты США».	8	
	Тема 4.2 Восточные сладости Содержание учебного материала Ассортимент. Особенности приготовления.	4	2
	Лабораторная работа №8 Приготовление «Десерт Ароматы Востока».	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа №10. Подготовка реферата по теме «Восточные сладости».	6	

	Тема 4.3 Десерты Германии Содержание учебного материала Ассортимент. Особенности приготовления.	2	2
	Лабораторная работа №9 Приготовление десерта «Роте рутце».	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа №11 Подготовка реферата: «Особенности приготовления десертов в Германии».	6	
	Тема 4.4 Французские десерты Содержание учебного материала Ассортимент. Особенности приготовления.	2	2
	Лабораторная работа №10 Приготовление апельсиново-лимонного мусса. Приготовление крем-брюле.	12	
	Внеаудиторная самостоятельная работа №12. Подготовка реферата по «Французские десерты»	6	
	Внеаудиторная самостоятельная работа №13. Подготовка реферата по «Десерты стран Латинской Америки»	6	
	Тема 4.5 Десерты стран АТР Содержание учебного материала Ассортимент. Особенности приготовления.	2	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа №14 Подготовка презентации: «Необычные десерты зарубежных стран».	10	
	Внеаудиторная самостоятельная работа №15 Творческая работы на тему: «Мой первый десерт».	10	
	Практическое занятие № 7. Расчет сырья, определение количества порций, совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов	4	
	Лабораторная работа №11. Приготовление национальных десертов	6	
	Практическое занятие № 8 Разработка рецептуры десерта	4	
ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)			
Раздел 1 ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и			

горячих десертов			
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		72	
Виды работ: Организация производства и основы технологии приготовления холодных десертов; Организация производства и основы технологии приготовления горячих десертов; Оформление и отпуск горячих и холодных десертов; Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража; Соблюдение температурных режимов при подаче и хранении готовой продукции.			
	Итого по производственной практике	72	
Выполнение курсовой работы		32	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов предполагает наличие учебных кабинетов: *технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, информационных технологий в профессиональной деятельности; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха.*

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- компьютер;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- комплект учебно-методической документации

2. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда:

- комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- компьютер.

3. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- учебные пособия;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

Учебный кулинарный цех

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную (по профилю специальности) практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест кулинарного цеха:

- механическое оборудование: слайсер, миксер, терки;
- тепловое оборудование: печи электрические, электрофритюрница, пароконвектомат,
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, морозильная камера;
- производственные столы, моечные ванны, кастрюли, сотейники, ножи, лопатки, формочки для желе, поварская игла, разделочные доски, сито, бисквитные формы, кондитерские листы, кондитерские мешки с наконечниками, выемки для печенья, коржей, скалки, кисточки, блюда, креманки, тарелки.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: Нормативно-правовые документы: 1. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 "О защите прав потребителей" (с изменениями от 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля 2006 г., 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008 г., 3 июня 2009 г., 23 ноября 2009 г., 18 июля 2011 г.); 2. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации № 332 от 13.04.93. 3. СанПиН 42-123-6777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. 4. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов. 5. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов». Пищевые добавки. Утв. Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации № 01-19(42-11 14 августа 1994г) 6. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: сборник технических нормативов. Ч. V. /под общ. ред. В. Т. Лапшиной.- М.: Хлебпродинформ, 2020. 7. Сборник рецептур зарубежной кухни: учебник / под ред. А.Т.Васюковой.- М.: Дашков и К, 2021.

2 Учебная литература: 1. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник.- Ростов н/Д:Феникс,2020. 2.Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. М.: Дашков и Ко .2021.- 108с. 3.Мглинец А.И.Технология продукции общественного питания: учебник для вузов. – СПб: Троицкий мост, 2023.-736с. 4.Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие / Л.А.Панова.- М.:Дашков и К,2020. 5. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для СПО. – М.: Академия, 2023. 6. Радченко Л.А. Организация производства общественного питания: учебник для спо.- Ростов н/Д.: Феникс, 2021. **Интернет-ресурсы:**

Ресурс Цифровые учебные материалы <http://abc.vvsu.ru/>

Ресурс Электронно-библиотечная система Книга Фонд <http://www.knigafund.ru>

Ресурс Рубрикой: www.rubricon.com

Ресурс Научная электронная библиотека (НЭБ): www.elibrary.ru

Ресурс Информационно-аналитическое агентство «ИНТЕГРУМ»: aclient.integrum.ru

Ресурс Электронная библиотека образовательных и просветительских изданий IQ Lib:www.iqlib.ru

Ресурс East View Information Services: www.ebiblioteka.ru Ресурс АРМ АБИС « Дельфин»
Ресурс Система управления образовательным контентом «Moodle»
<http://oracul.artem.vvsu.ru>

Дополнительные источники: Учебники и учебные пособия: 1. Бутейкис Н.Г. Приготовление мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2020. 2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебник для НПО. – М.: Академия, 2011. 3. Шильман Л.Э. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для спо. - М.: ИЦ "Академия", 2018. 4. Журналы: Питание и общество Стандарты и качество Современный ресторан Ресторанные ведомости Ресторатор Управление качеством Гостиница и ресторан Пищевая промышленность Кондитерское производство Общепит Хлебопечение России Информационное обеспечение обучения требует наличия залов библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет

. 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности изучаемого модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. Освоение программы модуля заключается в изучении междисциплинарного курса Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Реализация программы предполагает рассредоточенную учебную практику после изучения отдельных тем междисциплинарного курса и производственную (по профилю специальности) практику, которая проводится концентрированно, после освоения всего модуля. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) завершаются зачетом студентов по освоенным общим и профессиональным компетенциям, указанным в данном модуле. Освоению профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Коммерческое товароведение» и ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Изучаются одновременно: общеобразовательные дисциплины: Информационные технологии в профессиональной деятельности, Метрология и стандартизация», Товароведение продовольственных товаров, профессиональные модули: ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер». Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, результаты которого оцениваются на основании выполнения студентами всех зачетных мероприятий по модулю.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ»**

5.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений. Таблица 5.2 – Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений

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 компетенции)	общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		- активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества		- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным.		-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		-эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использование информационно-коммуникационных технологий	в	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией;	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине

профессиональной деятельности.	-умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	«Информационные технологии»
Работа в коллективе и команде, эффективно общение с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Быть ответственным за работу членов команды (подчиненных) и иметь результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразования, осознанное планирование повышения квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках

5.1 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся
Таблица 5.1 – Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.1.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков организации рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов; -демонстрация различных методов приготовления холодных десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи; -соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты лабораторных и практических занятий; -тестирования; -устного опроса; -контрольных работ по темам МДК. <p>Итоговый контроль: Квалификационный экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>ПК.1.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты лабораторных и практических занятий; -тестирования; -устного опроса; -контрольных работ по темам МДК.

	<ul style="list-style-type: none">-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления горячих десертов;-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов;-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи;-соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция);-соблюдение правил и условий хранения готового горячего десерта;	<p>Итоговый контроль: Квалификационный экзамен по профессиональному модулю</p>
--	--	--

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения программы
подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

п. Тарасовский

2023 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Колхоз»


Руководитель  Е.А. Курносова
« 31 » « 08 » 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УПР

 М.С. Ковалев
« 31 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 « 21 » « 08 » 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей
 Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.
Протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства просвещения России от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.2014 № 33234);
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390;
- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля. Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик:

Щурова Т.А.
преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК и ОК):

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 утверждённую 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. Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания). Уровень образования - среднее (полное) общее 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 студент 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 492 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки студента – 312 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 208 часов; самостоятельной работы студента – 104 часа; учебной практики – 72 часа; производственной практики – 108 часов. 2.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК.4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК.6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК.7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч.				
				Лабораторные работы и практические занятия, часов				Курсовая работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения							
ПК 6.1-6.5	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	144	58	42		44		
	Учебная практика							
	Производственная практика							36
	Всего:	144	58	42		44		

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения			
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации			
Глава 1. Участие в планировании основных показателей производства.			
Тема 1.1. Основные показатели производства. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Основные положения. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Фабрика-заготовочная. Фабрика-кухня. Комбинат питания. Специализированные кулинарные цеха. Столовая. Ресторан. Бар. Кафе. Закусочная. предприятие по отпуску готовой продукции на дом.	2	2
Тема 1.2. Планирование деятельности предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала Финансовый анализ. Эффективность общественного питания. Классификация видов финансового анализа. Тенденция. Тренд. Расчет финансовых коэффициентов. Планирование. Экономико-математическая модель.	2	2
Тема 1.3. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.	Содержание учебного материала Выпуск продукции и ее реализация. Производственная мощность предприятия. Показатели эффективности предприятия. Определение потребности в сырье и продуктах. Затраты производства и их факторы. Прибыль производства. Рентабельность предприятия.	2	2
Тема 1.4. Оперативное планирование работы производства.	Содержание учебного материала Общие положения. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров. Организация производства продукции. Организация работы вспомогательных служб. Организация работы труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.	2	2
	Лабораторная работа №1 Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятия питания и пропускной способности зала.	2	

	<p>Лабораторная работа №2 Составление плана-меню предприятия: определение общего количества блюд, планируемых к выпуску, разбивка блюд по ассортименту, составление меню с учетом типа предприятия, с указанием кол-ва блюд каждого наименования.</p>	2	
	<p>Лабораторная работа №3 Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различного контингента питающихся. (Индивидуальное задание)</p>	2	
	<p>Лабораторная работа №4 Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа №1 Составить схему взаимосвязи производственных помещений.</p>	1	
	<p>Самостоятельная работа №2 Составить конспект: «Основные требования к созданию оптимальных условий труда в заготовочных цехах».</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа №3 Разработка производственной программы мясного цеха.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа №4 Оформить доклад. Тематика докладов: 1) Виды меню для различных категорий ПОП. 2) Основные принципы и аспекты составления меню для различных категорий ПОП. 3) Понятие плана-меню и принципы его составления.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа №5 Составить конспект на тему: «Состав помещений кондитерского цеха большой мощности».</p>	1	
	<p>Самостоятельная работа №6 Создать презентацию. Тематика презентаций: 1) Ассортимент кондитерских изделий. 2) Виды рабочих мест кондитерского цеха. 3) Современное оборудование, применяемое в кондитерском цехе. 4) Особенности организации рабочих мест в кондитерском цехе и их санитарное состояние.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа №7 Оформить доклад. Тематика докладов: 1) Нормативная и техническая документация на ПОП. 2) Виды стандартов на продукцию и услуги ПОП. 3) Типы стандартов, используемых на ПОП. 4) Процедура сертификации продукции ПОП. 5) Процедура аттестации ПОП.</p>	2	

	Самостоятельная работа №8 Создать презентацию на тему: 1) Издержки производства и обращения. 2) Виды цен. 3) Методы ценообразования.	4	
	Самостоятельная работа №9 Оформить доклад на тему: 1) Понятие оборотных активов ПП и их виды. 2) Доходы и прибыль предприятия, источники их формирования. 3) Рентабельность предприятия, факторы влияющие на нее.	2	
Глава 2. Планирование и выполнение работ исполнителями.			
Тема 2.1. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства и производство п\ф в овощном цехе заготовочного предприятия.	Содержание учебного материала Характеристика цеха. Организация труда в цехе. Используемое оборудование, инвентарь и инструменты.	2	2
Тема 2.2. Организация производства п\ф в мясном и рыбном цехе заготовочного предприятия.	Содержание учебного материала Характеристика цеха. Сроки хранения п\ф. Технологический процесс обработки мяса и рыбы с костным скелетом. Организация труда в цехе.	2	2
Тема 2.3. Организация работы горячего и холодного цеха.	Содержание учебного материала Характеристика цеха. Организация рабочих мест в горячем и холодном цехе. Микроклимат горячего и холодного цеха. Режим работы горячего и холодного цеха. Оборудование. Суповое отделение горячего цеха. Линия теплового оборудования. Линия немеханического оборудования. Соусное отделение. Организация труда в цехе.	2	2
Тема 2.4. Организация работы кулинарного цеха и цеха мучных изделий.	Содержание учебного материала Характеристика цеха. Технологический процесс приготовления изделий. Организация труда.	2	2
Тема 2.5. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста.	Содержание учебного материала Рабочие места для разделки теста. Выпечка кондитерских изделий. приготовление отделочных полуфабрикатов. Моечное отделение кондитерского цеха. Сроки хранения кондитерских изделий. Транспортировка кондитерских изделий. Реализация кондитерских изделий с кремом. Организация труда в кондитерском цехе. Классификационные требования к кондитеру.	2	2
	Лабораторная работа №6	2	

	Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия.		
	Лабораторная работа №7 Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов.	2	
	Лабораторная работа №8 Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов.	2	
Глава 3. Организация работы трудового коллектива.			
Тема 3.1. Организация работы в бригадах. Оценка результатов труда работников.	Содержание учебного материала Производственная бригада. Организационные признаки. Техно-технологические признаки. Экономические признаки. Типы бригад. Типологизация бригад. Этапы решения задач в бригаде. Основные принципы планирования работы бригад. Распространенные группы критериев. Непосредственный начальник. Коллеги. Самооценка. Непосредственные подчиненные. «Круговая» оценка. Методы оценки результатов работы. Поведенческие рейтинги. Межличностные сравнения. Поощрение работников.	2	2
Тема 3.2. Приемы повышения эффективности общения в команде. Обучения персонала на рабочем месте.	Содержание учебного материала Приемы повышения эффективности общения. Условия, препятствующие возникновению конфликтов. Принципы снижающие напряженность в отношениях при конфликтах. Подходы к пониманию роли руководителя в урегулировании конфликта. Развитие персонала. Наставничество. Обучение персонала. Корпоративная культура.	2	2
	Самостоятельная работа №10 Составить конспект: Основные требования, к производственному персоналу.	2	
	Самостоятельная работа №11 Написать реферат на тему: «Научная сертификация труда на ПОП», «Виды рабочих мест. Аттестация».	4	
	Самостоятельная работа №12 Составить схему по теме: «Классификация затрат рабочего времени».	1	
	Самостоятельная работа №13 Составить конспект: «Классификация управленческих решений».	1	
	Самостоятельная работа №14	4	

	Оформить реферат на тему: «Понятие управления на предприятии», «Методы управления персоналом на предприятии».		
Глава 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.			
Тема 4.1. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Контроль за качеством приготовления продукции производства.	Содержание учебного материала Предварительный контроль. Текущий контроль. Итоговый контроль. Виды инструктажей работников по охране труда, порядок их проведения и оформления. Вводный инструктаж. Первичный инструктаж. Повторный инструктаж. Внеплановый инструктаж. Целевой инструктаж. Ответственность за нарушение требований охраны труда. Дисциплинарный проступок. Материальная ответственность. Административная ответственность. Должностное лицо. Уголовная ответственность. Качество. Параметры качества. Признаки качества. Условные характеристики. Технологическая документация. Журналы контроля технологических процессов. Удостоверение качества.	2	2
Тема 4.2. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства.	Содержание учебного материала Общие понятия и определения. Показатель качества продукции. Единичный показатель. Комплексный показатель. Энергетическая ценность. определяющий показатель. Характеристика показателей качества. Показатель надежности. Показатели технологичности. Эргономические показатели. физиологические показатели. Психологические показатели. Эстетические показатели. Показатели стандартизации и унификации. Экономические показатели. Патентно-правовые показатели. Оценка качества продукции общественного питания. Методы определения показателей качества. Приемочный контроль. Одноступенчатый контроль. Многоступенчатый и последовательный контроль.	2	2
	Самостоятельная работа №15 Оформление заборного листа.	2	
	Самостоятельная работа №16 Оформить реферат. Тематика рефератов: 1) Виды контроля над выполнением работы исполнителями. 2) Технология контроля руководителя подразделения. 3) Методы управления на предприятии. 4) Итоговая документация по контролю.	4	
Глава 5. Документальное обеспечение управления.			
Тема 5.1. Документирование управленческой деятельности.	Содержание учебного материала Документ. Национальная система стандартизации. Нормативный документ.	2	2

	Основополагающие стандарты. Техничко-технологическая карта. Пищевая и энергетическая ценность.		
	Самостоятельная работа №17 Оформить доклад на тему: 1) Материальная ответственность работников производства. 2) Инвентаризация товаров и тары ПП различных уровней. 3) Виды отчетов по товарным операциям на ПП.	2	
	Самостоятельная работа №18 Оформить реферат на тему: 1) Роль государства в системе оплаты труда ПП. 2) Виды и формы систем оплаты труда различных предприятий и организаций. 3) Регулирование оплаты труда работников разных категорий.	4	
	Всего часов		100

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинета социально-экономических дисциплин; Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные, телекоммуникационные.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова, Технология приготовления пищи, учебник. – М.: «Академия» 2012

Дополнительные источники

2. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Издание 3-е с изм. и доп., Министерство экономического развития и торговли Российской Федерации, Издательство «Хлебпродинформ», 2008 г

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2008 г.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2007 г

Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» **Интернет-ресурсы: сайты**

<http://supercook/ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

<http://x-food/ru>-Тайны кулинарии;

<http://www.restoran.ru>;

<http://www.povarenok.ru>

<http://www.friio.ru> и другие.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Метрология и стандартизация», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Этика и культура обслуживания в ресторанах». Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических работ, зачетов по производственной практике. Организация

производственной практики по освоению модуля предполагается концентрированно, после изучения междисциплинарного курса профессионального модуля. Итоговой формой контроля по реализации данного модуля является квалификационный экзамен.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания
Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	Демонстрация навыков - составления плана-меню предприятия; - выполнения расчета сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд; - составления меню;	Контрольная работа. Тестирование. Оценка выполнения практических работ. Экспертная оценка выполнения работ по учебной практике. Зачёт по производственной практике.
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Демонстрация навыков: - составления схем организации технологических процессов на производстве; - решения производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов; - обоснованного подбора оборудования и инвентаря для разных цехов; - составления плана цехов и размещения технологического оборудования.	Контрольная работа. Тестирование. Оценка выполнения практических работ. Экспертная оценка выполнения работ по учебной практике. Зачёт по производственной практике.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	Демонстрация навыков: - составления графика выхода на работу - оформления табеля учета рабочего времени; - разрешения конфликтных ситуаций (решение ситуационных задач); - анали-	Контрольная работа. Тестирование. Оценка выполнения практических работ. Экспертная оценка выполнения работ по учебной практике. Зачёт по производственной практике.

	за производственных ситуаций; - составления плана работы коллектива;	
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Демонстрация навыков: - проведения органолептической оценки качества кулинарных и кондитерских изделий; - заполнения бракеражного журнала; - определения перечня возможных дефектов кулинарной и кондитерской продукции; - решения производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда; - выполнения фактов фальсификации продовольственных товаров;	Контрольная работа. Тестирование. Оценка выполнения практических работ. Экспертная оценка выполнения работ по учебной практике. Зачёт по производственной практике.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Демонстрация навыков: - составления и оформления основных реквизитов документов; - составления учетно-отчетной документации; - расчета по заработной плате; - оформления документов по материальной ответственности.	Контрольная работа. Тестирование. Оценка выполнения практических работ. Экспертная оценка выполнения работ по учебной практике. Зачёт по производственной практике.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии; - факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители).	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы.
Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители).	
Решать проблемы, оценивать риски и принимать	- демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы,	

решения в нестандартных ситуациях.	внести необходимые коррективы; - демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы.	
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - факт участия в проектной деятельности.	
Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; - демонстрация умений взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- демонстрация личной ответственности за работу членов команды; - демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий.	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач.	

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Кондитер» подготовки
специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

п. Тарасовский

2023 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Колхоз»

Руководитель Е.А. Курносова
« 31 » « 06 » 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

 М.С. Ковалев

« 31 » « 02 » 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Кондитер» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 « 21 » « 02 » 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей

 Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства просвещения России от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.2014 № 33234);
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390;
- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик:

Щурова Е.С.

преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Кондитер»
для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания».

1.1. Область применения программы

1.1. Область применения программы Рабочая учебная программа профессионального модуля (далее программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой**, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): Рабочая учебная программа профессионального модуля (далее программа) входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО базовой подготовки по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;

ПК 7.3. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;

ПК 7.4. Готовить и оформлять классические торты и пирожные.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего - 588 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 228 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов:

лабораторно-практические занятия – 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 108 часа;

учебной практики – 144 часа;

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Кондитер»			
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб; ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. ПК 7.3. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 7.4. Готовить и оформлять классические торты и пирожные;	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	Оценивать наличие, количество и качество ресурсов; Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом); Организовывать их хранение до момента использования.	Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, требования к личной гигиене персонала; Методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ; Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера	Распределить задания в соответствии с квалификацией; Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ; Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов; Демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест;	Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.
	Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования,	Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования,	Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.

	инвентаря, посуды в процессе работы	инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест; Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ	
	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов	Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой. Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости; Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций
	Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских	Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных,

	<p>изделий сложного ассортимента</p>	<p>использованием кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определять степень готовности изделий при выпечке. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов: - замеса теста, - формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>мучных кондитерских изделий сложного приготовления, Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции Методы контроля качества выполнения работ, Виды возможных дефектов и способы их устранения Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных</p>
	<p>Организация и</p>	<p>Проверять качество</p>	

	<p>ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании. Контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p>	<p>кондитерских изделий</p>
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной</p>

	и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.		деятельности
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1-5.4	ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Кондитер»	336	120	108	108		
	Учебная практика					144	
	Производственная практика						108
	Всего:	336	120	108	108		

3.1. Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	ПК ОК
1	2	3	4	5
ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Кондитер»				
Тема 1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	Содержание	8		ПК 5.1- ПК 5.4 ОК 01- ОК 11
	1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2	
	2. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	2	2	
	3. Классификация оборудования.	2	2	
	4. Охрана труда на предприятии.	2	2	
	Самостоятельная работа №1	6		
	Составить таблицу «Классификация оборудования».	2		
	Работа с научно-технической документацией.	2		
Составить схему организации кондитерского цеха.	2			
Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Содержание	8		ПК 5.1- ПК 5.4 ОК 01- ОК 11
	1. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям.	2	2	
	2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2	2	
	3. Санитарные требования к изготовлению и хранению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2	
	4. Санитарные требования к личной гигиене персонала.	2	2	
	Самостоятельная работа №2	10		
	Составить сводную таблицу санитарных требований	2		

	Составление кроссворда по теме: «Основное сырье для приготовления мучных и кондитерских изделий».	2		
	Подбор материала для создания презентации: «Оборудование и инвентарь кондитерского цеха»	4		
	Составление технологической схемы: подготовка кондитерского сырья к его производству.	2		
Тема 3. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству.	Содержание	6		ПК 5.1- ПК 5.4 ОК 01- ОК 11
	1. Характеристика, подготовка и правила хранения сырья.	2	2	
	2. Контроль качества и безопасность сырья.	2	2	
	3. Пищевые смеси промышленного производства.	2	2	
	Самостоятельная работа №3	8		
	Составление таблиц «Сроки и условия хранения кондитерского сырья»	2		
	Подготовить доклад по теме: «Современные способы разрыхления теста».	2		
Провести расчет сырья для приготовления 20 шт. пирожков печеных из дрожжевого безопасного теста.	2			
Тема 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Содержание	14		ПК 5.3 ОК 01- ОК 11
	1. Классификация отделочных полуфабрикатов.	2	2	
	2. Технология приготовления желе и жженки.	2	2	
	3. Технология приготовления помады.	2	2	
	4. Технология приготовления глазури и сиропов.	2	2	
	5. Технология приготовления кремов.	2	2	
	6. Технология приготовления марципана, пралине и посыпки.	2	2	
	7. Технология приготовления сахарной мастики, карамели.	2	2	
	Практические занятия	4		
	1. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.	6		
	2. Приготовление сложных украшений из отделочных полуфабрикатов.	6		
Самостоятельная работа №4	20			

	Зарисовать схему «Изменения в дрожжевом опарном тесте, происходящие при выпечке».	2		
	Расчет энергетической ценности простых и сложных отделочных полуфабрикатов	2		
	Составление технологической карты приготовления простых и сложных отделочных полуфабрикатов	2		
	Составление технологической схемы приготовления простых и сложных отделочных полуфабрикатов	2		
	Составление калькуляционных карт приготовления простых и сложных отделочных полуфабрикатов	2		
	Провести расчёт сырья для приготовления сахарной мастики, оформить в тетрадь	2		
	Подготовить сообщение по теме «Новые технологии приготовления кремов»	2		
	Подготовка сообщения: «Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства».	2		
	Подготовка реферата: «Смеси для приготовления карамельной массы». Шоколадная крошка для декорирования кондитерских изделий».	4		
Тема 5. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	Содержание	18		
	1. Технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	2	ПК 5.1 ОК 01 – ОК 11
	2. Классификация дрожжевого теста.	2	2	
	3. Сущность процессов происходящих при замесе и выпечке теста.	2	2	
	4. Технология приготовления фаршей и начинок.	2	2	
	5. Технология приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста.	2	2	
	6. Технология приготовления теста с «отсдобкой».	2	2	
	7. Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.	2	2	
	8. Технология приготовления сдобного пресного теста.	2	2	

	9. Технология приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	2	
	Практические занятия	18		
	3. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.	6		
	4. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	6		
	5. Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий.	6		
	Самостоятельная работа №5	10		
	Расчет энергетической ценности дрожжевого теста и изделий из него.	2		
	Составление технологической карты приготовления дрожжевого теста.	2		
	Составление технологической схемы приготовления сдобного пресного теста.	2		
	Составление калькуляционных карт приготовления дрожжевого теста.	2		
	Составление сводных таблиц рецептов.	2		
Тема 6. Технология приготовления осетинских пирогов из дрожжевого теста.	Содержание	8		ПК 5.1 ОК 01 – ОК 11
	1.Технология приготовления осетинских пирогов из дрожжевого теста.	2	2	
	2.Технология приготовления начинок и наполнителей для осетинских пирогов.	2	2	
	3.Технология формирования и выпечка осетинских пирогов.	2	2	
	4.Упаковка, отпуск осетинских пирогов. Требования к безопасности готовой продукции.	2	2	
	Лабораторные работы	12		
	6. Приготовление национальных осетинских пирогов с начинкой из мяса и рыбы.	6		
	7. Приготовление национальных осетинских пирогов с начинкой из сыра и зелени.	6		
Тема 7. Технология приготовления	Содержание	22		

выпеченных полуфабрикатов.	1. Классификация и способы разрыхления бездрожжевого теста.	2	2	ПК 5.2 ОК 01 – ОК 11
	2. Технология приготовления вафельного полуфабриката.	2	2	
	3. Технология приготовления слоеного пресного полуфабриката.	2	2	
	4. Технология приготовления воздушного полуфабриката.	2	2	
	5. Технология приготовления миндального полуфабриката.	2	2	
	6. Технология приготовления заварного полуфабриката.	2	2	
	7. Технология приготовления полуфабриката бисквитного с подогревом (основным способом).	2	2	
	8. Технология приготовления полуфабриката бисквитного холодным способом.	2	2	
	9. Технология приготовления масляного полуфабриката	2	2	
	10. Технология приготовления песочного полуфабриката.	2	2	
	11. Технология приготовления пряничного полуфабриката.	2	2	
	Практические занятия	6		
	8. Приготовление праздничного хлеба.	6		
	Самостоятельная работа №6	8		
	Расчет энергетической ценности выпеченных полуфабрикатов	2		
	Составление технологической карты приготовления выпеченных полуфабрикатов	2		
Составление технологической схемы приготовления выпеченных полуфабрикатов	2			
Составление калькуляционных карт приготовления выпеченных полуфабрикатов	2			
Тема 8. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	Содержание	14		
	1. Технология приготовления пряничных изделий.	2	2	
	2. Технология приготовления мелкоштучных бисквитных кондитерских изделий.	2	2	
	3. Технология приготовления мелкоштучных песочных кондитерских изделий.	2	2	
	4. Технология приготовления мелкоштучных слоеных кондитерских изделий.	2	2	

	5. Технология приготовления мелкоштучных заварных кондитерских изделий.	2	2	ПК 5.2 ОК 1 – ОК 11
	6. Технология приготовления мелкоштучных воздушных кондитерских изделий.	2	2	
	7. Технология приготовления мелкоштучных миндальных кондитерских изделий.	2	2	
	Практические занятия	18		
	9.. Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий.	6		
	10. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (Шоколадный капкейк с кремом ганаш, Шоколадный кекс с жидкой начинкой, Миндально-апельсиновый твиль)	6		
	11.Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (Маффины, Бискотти, пирожное Марципановый банан)	6		
	Самостоятельная работа №7	18		
	Расчет энергетической ценности мелкоштучных мучных кондитерских изделий.	2		
	Составление технологической карты приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий.	2		
	Составление технологической схемы приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий.	2		
	Составление калькуляционных карт приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий.	2		
	Оформить схемы приготовления бисквитных пирожных.	2		
	Составить и оформить сообщение по теме: «Калейдоскоп слоёных пирожных».	2		
	Подготовка учебного проекта на тему: « Оформление и декорирование пирожных сложными отделочными полуфабрикатами».	6		
	Подготовка компьютерной презентации.			
Тема 9. Технология приготовления	Содержание	20		

тортов и пирожных.	1. Классификация праздничных тортов.	2	2	ПК 5.4 ОК 01 – ОК 11
	2. Технология приготовления бисквитных тортов и пирожных.	2	2	
	3. Технология приготовления песочных тортов и пирожных.	2	2	
	4. Технология приготовления слоеных тортов и пирожных.	2	2	
	5. Технология приготовления белковых тортов и пирожных.	2	2	
	6. Технология приготовления вафельных, миндальных тортов и пирожных.	2	2	
	7. Технология приготовления легких обезжиренных тортов и пирожных.	2	2	
	8. Технология приготовления фруктовых, ягодных тортов.	2	2	
	9. Технология приготовления сметанных, творожных и йогуртовых тортов.	2	2	
	10. Технология приготовления суфлейных и муссовых тортов.	2	2	
	Практические занятия	42		
	12. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (Мини рулетики, Шоколадные пирожные макарони).	6		
	13. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (Шоколадные брауни с грецкими орехами, Корзиночки с лимонным кремом и ягодами)	6		
	14. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (пирожное Моэлье шоколадное с черникой, печенье Шоколадные завитки с бананом)	6		
	15. Приготовление детских праздничных тортов сложного ассортимента	6		
	16. Приготовление юбилейных праздничных тортов сложного ассортимента.	6		
	17. Приготовление корпоративных праздничных тортов сложного ассортимента.	6		
	17. Приготовление свадебных тортов сложного ассортимента.	6		
Самостоятельная работа №8	18			
Расчет энергетической ценности классических и легких обезжиренных тортов и пирожных.	2			

	Составление технологической карты приготовления классических и легких обезжиренных тортов и пирожных.	2		
	Составление технологической схемы приготовления классических и легких обезжиренных тортов и пирожных.	2		
	Составление калькуляционных карт приготовления классических и легких обезжиренных тортов и пирожных.	2		
	Составить и оформить сообщение по теме: «Фирменные кондитерские изделия».	2		
	Подбор материала для создания презентации: «Оформление тортов».	4		
	Оформить схемы приготовления слоёных тортов.	2		
	Оформить схемы приготовления кондитерских изделий обезжиренных тортов и пирожных.	2		
	Дифференцированный зачет	2		
Экзамен по МДК. 07.01 Технология приготовления мучных и кондитерских изделий				
Учебная и производственная практики		252		
Учебная практика		144		
Виды работ				
1.Ведение процессов по приготовлению хлебобулочных изделий из пшеничной муки, ржаного и ржано-пшеничного хлеба, печёных мучных изделий из дрожжевого теста жаренных мучных изделий из дрожжевого теста.				
выбор ассортимента х/б изделий; выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приёмка, органолептическая оценка качества сырья;				
подготовка сырья; организация рабочего места; подготовка технологического оборудования;				
-подготовка производственного инвентаря				
-замес теста однофазным способом; -замес теста двухфазным способом (опарным);				
-замес теста ускоренным способом;				
-определение готовности теста к разделке органолептическим методом;				
-разделка теста для хлеба, батонов, плетённых, булочных и диетических изделий;				
-проведение расстойки;				
-выпечка тестовых заготовок;				
- выборка из печи, укладка;				

<p>-проведение бракеража готовой продукции.</p>		
<p>2.Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий Ведение процессов по приготовлению хлебобулочных изделий из пшеничной муки заварного полуфабриката и изделий из него, слоеного полуфабриката и изделий из него, воздушного и воздушно–орехового полуфабрикатов. выбор ассортимента изделий; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка и органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря, - взбивание массы (для основного, буше и масляного бисквита); - перемешивание с мукой; - разлив теста и формы; - выпечка и охлаждение; - выстаивание п/ф и подготовка поверхности к отделке; - оформление рулетов, пирогов; -проведение бракеража готовой продукции; -хранение готовых изделий. - соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности.</p>		
<p>3.Приготовление и оформление печенья, пряников и коврижек Ведение процессов по приготовлению сдобного полуфабриката и изделий из него. -выбор ассортимента изделий -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка, органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря; -замес теста; - разделка теста;</p>		

<ul style="list-style-type: none"> - взвешивание заготовок; - формование и выпечка; -проведение бракеража готовой продукции; -хранение готовых изделий; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности. 			
<p>4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов</p> <p>1.Ведение процессов по приготовлению сахарных отделочных полуфабрикатов, кремов.</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор ассортимента изделий; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка и органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря; -варка сиропов и определение его плотности; - взбивание и охлаждение помады; - замес мастики; - приготовление глазури; - использование отделочных полуфабрикатов для оформления поверхностей кондитерских изделий; -проведение бракеража готовой продукции; -хранение готовых изделий. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности <p>5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных:</p> <p>1.Ведение процессов по приготовлению тортов массового производства, пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p>выбор ассортимента изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка, органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря; <p>6. Приготовление тортов, пирожных.</p>			

<ul style="list-style-type: none"> - разрезание, пропитка, промазка и склеивание пластов; - оформление поверхности и боковых сторон; - украшение поверхности; -бракераж; -упаковка; -хранение; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности 		
<p>Производственная практика. Виды работ 1.Ведение процессов по приготовлению хлебобулочных изделий из пшеничной муки, ржаного и ржано-пшеничного хлеба, печёных мучных изделий из дрожжевого теста, жаренных мучных изделий из дрожжевого теста выбор ассортимента х/б изделий; выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приёмка, органолептическая оценка качества сырья; подготовка сырья; организация рабочего места; подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря -замес теста однофазным способом; -замес теста двухфазным способом (опарным); -замес теста ускоренным способом; -определение готовности теста к разделке органолептическим методом; -разделка теста для хлеба, батонов, плетённых, булочных и диетических изделий; -проведение расстойки; -выпечка тестовых заготовок; - выборка из печи, укладка; -проведение бракеража готовой продукции.</p>		ПК5.1 ПК5.4 ОК 01 ОК 11
<p>2.Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий Ведение процессов по приготовлению хлебобулочных изделий из пшеничной муки, заварного полуфабриката и изделий из него, слоеного полуфабриката и изделий из него, воздушно и воздушно–орехового полуфабрикатов. выбор ассортимента изделий;</p>		

<ul style="list-style-type: none"> -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка и органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря, - взбивание массы (для основного, буше и масляного бисквита); - перемешивание с мукой; - разлив теста и формы; - выпечка и охлаждение; - выстаивание п/ф и подготовка поверхности к отделке; - оформление рулетов, пирогов; -проведение бракеража готовой продукции; -хранение готовых изделий. - соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности. 		
<p>3.Приготовление и оформление печенья, пряников и коврижек Ведение процессов по приготовлению сдобного полуфабриката и изделий из него. выбор ассортимента изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка, органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря; -замес теста; - разделка теста; - взвешивание заготовок; - формование и выпечка; -проведение бракеража готовой продукции; -хранение готовых изделий; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности. 		
<p>4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов 1.Ведение процессов по приготовлению сахарных отделочных полуфабрикатов, кремов.</p>		

<ul style="list-style-type: none"> -выбор ассортимента изделий; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка и органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря; -варка сиропов и определение его плотности; - взбивание и охлаждение помады; - замес мастики; - приготовление глазури; - использование отделочных полуфабрикатов для оформления поверхностей кондитерских изделий; -проведение бракеража готовой продукции; -хранение готовых изделий. -соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности 		
<p>5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных:</p> <p>1.Ведение процессов по приготовлению тортов массового производства ,пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор ассортимента изделий -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка, органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря; <p>приготовление тортов, пирожных.</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрезание, пропитка, промазка и склеивание пластов; - оформление поверхности и боковых сторон; - украшение поверхности; -бракераж; -упаковка; -хранение; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности 		
Всего		336

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Кабинет технологии кулинарного производства, товароведения продовольственных товаров, организации хранения и контроля запасов сырья»;
мастерской: «Учебный кулинарно – кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;

Технические средства обучения

Компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Учебный кулинарно – кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

- Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
- мультимедийное оборудование,
- универсальный УМК,
- обучающие диски, муляжи,
- натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

- Весоизмерительное оборудование:
- Весы настольные электронные CSSW-10
- Тепловое оборудование:
- Микроволновая печь,
- Плита электрическая 2 двухкомфорочная
- Фритюрница,
- Электроблинница,

Холодильное оборудование:

- Холодильник «Атлант»,
- Холодильник «Саратов»

Механическое оборудование:

- Мультиповар,

- Планетарный миксер Блендер Bosch MSM 7500,
- Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)
- шкаф жарочно – пекарный,
- шкаф – жарочный,
- микроволновая печь,
- плита электрическая
- кофемашина Philips SAECO RI 9755
- фритюрница Tefal FF1024
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
- Блендер электрический,
- Мясорубка электрическая,
- Соковыжималка (универсальная),
- Кофемолка,
- Кофеварка,
- Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование:

- Стол производственный,
- Стеллаж передвижной,
- Моечная ванна трехсекционная,
- Сушилка для посуды.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,
- Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
- Сковороды,
- Гриль-сковорода,
- Набор разделочных досок (пластик, дерево),
- Мерный стакан,
- Венчик,
- Миски нержавеющей сталь,
- Сито,
- Лопатки (металлические, силиконовые),
- Половник,
- Шумовка,
- Щипцы кулинарные универсальные,
- Набор ножей «поварская тройка»,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Набор выемок (различной формы),
- набор инструментов для карвинга,
- производственный стол с деревянным покрытием,
- стол производственный разделочный, шкаф – буфет
- Противни,
- Скребки пластиковые,
- Скребки металлические,
- Кисти силиконовые,
- Круглые разъемные формы для тортов, пирогов,

- Формы для штучных кексов (металлические),
- Формы силиконовые для выпечки (штучные), Нож,
- Нож пилка,
- Кондитерские мешки,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Ножницы,
- Набор мерных ложек,
- Скалки,
- Терки,
- Трафареты,
- Инструменты для работы с мастикой,
- Подставка для тортов,
- Совки для сыпучих продуктов,
- Подносы,
- Дуршлаг,
- Подложки для тортов (деревянные)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

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

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> .
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
18. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

Литература для преподавателя:

1. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Кондитер»: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2019

2. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2020. – 464 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы 2020 ОИЦ «Академия»
4. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2019, ОИЦ «Академия».
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2019. – 336с.
6. Ермилова С.Е. Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2019.
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2020. – 416 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2021. – 336 с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2021 – 373 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф.образования / – М.: ОИЦ «Академия», 2019. – 96 с.
2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2019– 272 с.
3. Барановский В.А , Л.Г. Шатун «Повар».Технология приготовления пищи: справочник технолога, Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2019.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование ПОП: учебник для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2021
6. Ковалев Н.П. «Русская кухня».
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. прф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 160с.
8. Новоженев Ю.М. «Кулинарная характеристика блюд».
9. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие – Ростов н/Дону: Феникс, 2020. – 318с.

10. Андросов В.П., Пыжова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф.образования / – М.: ОИЦ «Академия», 2020. – 96 с.
11. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф. образования В.В.Усов М.: Академия, 2020.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства)
12. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 512с.
13. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 304с.
14. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

Интернет-ресурсы:

1. <http://izuminka.net/>- «Измюминка» рецепты, статьи, полезные советы
2. <http://hlebopechka.ru/>- «Хлебопечка» отзывы, рецепты, инструкции
3. <http://www.smachno.ua/> - Кулинарный портал «Смачно»
4. <http://www.chefalex.ru/> - А. Селезнев
5. <http://gotovim-doma.ru/>- Готовь дома!
6. <http://kuking.net/>- Кулинарные рецепты для всех и на любой вкус.
7. <http://povarenok.ru/recipes/category/12/> - Салаты на портале Поваренок.ру
8. <http://lublugotovit.ru/>- Кулинарные рецепты
9. <http://www.myrecepts.com/> - Большой выбор кулинарных рецептов с пошаговыми фотографиями на все случаи жизни: салаты, вторые блюда, торты, закуски, напитки и коктейли.
10. <http://www.gastronom.ru/recipe> - «Гастрономъ» Рецепты, продукты, здоровье, дети.
11. <http://www.good-cook.ru/>- кулинарный сайт Ирины Кутовой.
12. <http://kartavkusa.ru/index.php/cold>- «Карта вкуса»
13. <http://www.koolinar.ru/catalog/all> - «Кулинар» лучшие рецепты.
14. Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
15. «Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Кондитер» с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

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

При реализации ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Кондитер» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Кондитер» обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен

быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья. Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачетом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

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

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с

направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Кондитер»			
ПК 5.1.-5.4.	<p>Знания:</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции. Требования к личной гигиене персонала;</p> <p>Методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ;</p> <p>Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>

	<p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций методы, техника выполнения работ.</p> <p>Методы контроля качества выполнения работ, Виды возможных дефектов и способы их устранения.</p> <p>Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении.</p> <p>Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила порционирования п/ф, готовых изделий</p> <p>Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		
	<p>Умения:</p>	<p>Текущий контроль:</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий,</p>
	<p>Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом).</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты.</p>	<p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</p>	<p>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей</p>

	<p>Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест.</p> <p>Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ.</p> <p>Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости.</p> <p>Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование.</p> <p>Оптимизировать процессы приготовления</p> <p>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>Определять степень готовности изделий при выпечке.</p> <p>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замеса теста, - формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации. <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования, т/б в процессе приготовления, оформления</p>	<p>практических/лабораторных занятий,</p> <p>учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене 	<p>действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</p>
--	--	--	--

	<p>изделий. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду рассчитывать стоимость.</p>		
	<p>Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы. Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы. Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

- УП 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- УП 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
- УП 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
- УП 07.01. Теоретическая подготовка по профессии «Кондитер» программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

п. Тарасовский

2023 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Колхоз»

Руководитель М Е.А. Курносова

« 31 » « 08 » 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

М.С. Ковалев

« 31 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной практики УП 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, УП 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, УП 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, УП 07.01. Теоретическая подготовка по профессии «Кондитер» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей и рекомендована к утверждению
Протокол № 1 « 28 » « 08 » 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей

Е.А. Опарин

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной практики разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства просвещения России от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.2014 № 33234);
- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390;
- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик:

Щурова Т.А., Щурова Е.С.
преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

Содержание

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной практики	3
2. Результаты освоения программы учебной практики	5
3. Тематический план и содержание учебной практики	8
4. Условия реализации программы учебной практики	11
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	12

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной (по профилю специальности) практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- выполнение работ по профессии «Кондитер»

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью учебной практики является:

- комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования;
- формирование общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей;
- приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимся по специальности.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен иметь практический опыт:

ВПД (из ФГОС)	Требования к практическому опыту (из ФГОС)
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для	<ul style="list-style-type: none">– разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;– расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;– организации технологического процесса подготовки

сложной кулинарной продукции	<p>мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> -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
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	<ul style="list-style-type: none"> - 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
Выполнение работ по профессии «Кондитер»	приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 540 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ 01 - 144 часа;

в рамках освоения ПМ 03 - 180 часов;

в рамках освоения ПМ 05 – 72 часа;

в рамках освоения ПМ 07 – 144 часа.

2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики

Результатом освоения рабочей программы учебной практики по профессиональным модулям ПМ.01 – ПМ.07 является приобретение практического опыта при овладении видами профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ; организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей

кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; выполнение работ по профессии «Кондитер» - в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
Профессиональные компетенции	
ПМ. 01 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
ПМ. 03 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
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;
ПК 7.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 7.3.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 7.4.	Готовить и оформлять классические торты и пирожные.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;
ПК 7.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 7.3.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
Общие компетенции	
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.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
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. Содержание производственной практики

Код и наименование ПМ и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов
ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		144
	Ознакомление с предприятием и техникой безопасности.	6
	Подготовка туш мяса к разделке, овладение приемами кулинарного разруба туш, обвалка отрубов, выделение частей мяса, их зачистка, сортировка, получение крупнокусковых полуфабрикатов.	6
	Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из мяса.	6
	Приготовление рубленой натуральной и котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6
	Приготовление блюда «Зразы рубленые», «Тефтели с рисом».	6
	Овладение навыками обработки субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.	6

	Приготовление блюда «Запеканка картофельная с мясом и субпродуктами».	6
	Овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, голов осетровых рыб и других пищевых отходов.	6
	Разделка рыбы разными способами. Приобретение навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов.	6
	Приготовление котлетной массы из рыбы.	6
	Приготовление блюда «Котлеты и биточки рыбные с гарниром»	6
	Приготовление блюда «Рыба жареная по-ленинградски».	6
	Приготовление блюда «Тефтели рыбные в соусе».	6
	Приготовление блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе».	6
	Приготовление котлетной массы из рыбы.	6
	Приготовление блюда «Котлеты и биточки рыбные с гарниром»	6
	Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика.	6
	Подготовка тушек к тепловой обработке. Отработка навыков определения норм отходов и потерь при обработке мяса, птицы.	6
	Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из птицы.	6
	Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы.	6
	Приготовление блюда «Котлета рубленая из птицы».	6
	Приготовление блюда «Шницель из птицы».	6
	Приготовление блюда «Жаркое из кролика».	6
ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		144
	Приготовление красных соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
	Приготовление белых соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
	Приготовление пюреобразных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
	Приготовление прозрачных с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
	Приготовление заправочных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
	Приготовление супов национальной кухни с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
	Приготовление блюд из сыра с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6

Приготовление блюд из отварных овощей с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
Приготовление блюд из жареных овощей и грибов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
Приготовление блюд из запеченных овощей и грибов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
Приготовление блюд из жареной рыбы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
Приготовление блюд из запеченной рыбы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
Приготовление нерыбного водного сырья с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
Приготовление блюд из отварного мяса, птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
Приготовление блюд из припущенного мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
Приготовление блюд из жареного мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
Приготовление из жареной птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
Приготовление блюд из запеченного мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
Приготовление блюд из запеченной птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
Приготовление блюд из тушеного мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
Приготовление блюд из тушеной птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
Приготовление блюд из субпродуктов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	72
Основные принципы организации производства сложных десертов.	6
Технология приготовления сложных холодных десертов.	18
Приготовление желе, киселей (густых)	6

	Технология приготовления новых разработанных сложных десертов.	6
	Технология приготовления сложных горячих десертов.	18
	Декорирование сложных десертов.	6
	Приготовление горячих напитков.	6
	Десерты зарубежных стран.	6
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Кондитер»		144
	Основные принципы организации производства кондитерских изделий.	6
	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству.	6
	Технология приготовления желе и жженки.	6
	Технология приготовления кремов.	6
	Технология приготовления пралине и посыпки.	6
	Технология приготовления марципана, помады.	6
	Технология приготовления глазури и сиропов.	6
	Технология приготовления сахарной мастики.	6
	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него.	6
	Технология приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него.	6
	Технология приготовления теста с «отсдобкой» и изделий из него.	6
	Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	6
	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.	6
	Технология приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6
	Технология приготовления вафельного полуфабриката и изделий из него.	6
	Технология приготовления слоеного пресного полуфабриката и изделий из него.	6
	Технология приготовления воздушного полуфабриката и изделий из него.	6
	Технология приготовления миндального полуфабриката и изделий из него.	6
	Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него.	6
	Технология приготовления полуфабриката бисквитного с подогревом (основным способом) и изделий из него.	6
	Технология приготовления полуфабриката бисквитного холодным способом и изделий из него.	6
	Технология приготовления масляного полуфабриката и изделий из него.	6
	Технология приготовления песочного полуфабриката и изделий из него.	6
	Технология приготовления пряничного полуфабриката и изделий из него.	6

4. Условия реализации рабочей программы учебной практики

4.1 Требования к условиям организации и проведения учебной практики

К учебной практике по специальности 19.02.10 Технологи продукции общественного питания допускаются обучающиеся, освоившие междисциплинарные курсы и учебную практику по профессиональным модулям:

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

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

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

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Учебная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Время прохождения учебной практики по профессиональным модулям определяется графиком учебного процесса. Реализация программы учебной практики предполагает наличие лаборатории производственные столы; ванны; бытовые раковины; электросушилки; плиты; пароварки; механическое оборудование (мясорубки, блендеры, овощерезки); фритюрницы; весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; наплитная и столовая посуда; производственный инвентарь и инструменты; приборы; сырье, продукты. Студенты должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Учебная практика организуется сосредоточенно после освоения всех разделов программы профессионального модуля.

Консультативная помощь обучающимся оказывается в ходе учебной практики индивидуально.

4.3. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по основной профессиональной образовательной программе, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля демонстрируемых студентами умений, навыков, общих и профессиональных компетенций.

Формой итоговой аттестации по учебной практике является зачет.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики - осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения студентами производственных заданий одновременно с оценкой сформированности профессиональных и общих компетенций по итогам изучения профессионального модуля и в целом по специальности. Формы и методы контроля и оценки определяются образовательным учреждением.

Для текущего и итогового контроля образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств (ФОС).

Результаты обучения (освоенный практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству проверка на соответствие качества согласно технологической карте. Зачёт по учебной практике
Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	
Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
Разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству проверка на соответствие качества согласно технологической карте. Зачёт по учебной практике
Организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	

Организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	
Готовить сложную горячую кулинарную продукцию, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь	
Сервировать и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию	
Контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции	
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
Рассчитывать массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству проверка на соответствие качества согласно технологической карте. Зачёт по учебной практике
Приготавливать сложные холодные и горячие десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	
Приготавливать отделочные виды теста для сложных холодных десертов	
Оформлять и отделять сложные холодные и горячие десерты	
Контролировать качество и безопасность готовой продукции	
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	
Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству проверка на соответствие качества согласно технологической карте. Зачёт по учебной практике
Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;	
Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;	
Готовить и оформлять классические торты и пирожные.	

Информационное обеспечение обучения

- а. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы. **Основные источники:**
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 201501-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
 - ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
 - ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
12. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /
 а. Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П.
 а. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
16. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
24. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
 - а. **Дополнительные источники:**
26. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
27. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
28. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
29. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
30. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
 - а. государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
31. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и

дополнения» № 4)]. – Режим доступа
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

32. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной

ПП 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных
и кондитерских изделий

ПП 06.01. Управление структурным подразделением организации

ПП 07.01. Теоретическая подготовка по профессии «Кондитер»

программы подготовки специалистов среднего звена

среднего профессионального образования

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

п. Тарасовский

2023 г.

Содержание

	стр.
1. Паспорт рабочей программы производственной практики	3
2. Результаты освоения программы производственной практики	5
3. Тематический план и содержание производственной практики	8
4. Условия реализации программы производственной практики	11
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	12

1. Паспорт рабочей программы производственной практики

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация работы структурного подразделения.
- выполнение работ по профессии «Кондитер»

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является:

- комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования;
- формирование общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей;
- приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимся по специальности.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен иметь практический опыт:

ВПД (из ФГОС)	Требования к практическому опыту (из ФГОС)
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none">- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

	<ul style="list-style-type: none"> -организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - декорирования блюд сложными холодными соусами; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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
Организация работы структурного подразделения	<ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений
Выполнение работ по профессии «Кондитер»	приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 468 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ 02 - 180 часов;

в рамках освоения ПМ 04 – 144 часа;

в рамках освоения ПМ 06 – 36 часов;

в рамках освоения ПМ 07 – 108 часов.

2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики по профессиональным модулям ПМ.02 – ПМ.07 является приобретение практического опыта при овладении видами профессиональной деятельности; организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; организация работы структурного подразделения; выполнение работ по профессии «Кондитер»

- в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
Профессиональные компетенции	
ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
ПК 2.1.	Организация приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПМ. 04 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
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения	
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства. Планировать выполнение работ исполнителями
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
ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия 11176 Бармен)	
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;
ПК 7.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 7.3.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 7.4.	Готовить и оформлять классические торты и пирожные.
Общие компетенции	
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.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
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. Содержание производственной практики

Код и наименование ПМ и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов
ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		180
	Ознакомление с предприятием и техникой безопасности.	6
	Приготовление открытых бутербродов	6
	Приготовление закрытых бутербродов	6
	Приготовление закусочных бутербродов, канапе	6
	Приготовление мясных закусок, горячие, холодные	6

	Приготовление рыбных закусок	6
	Приготовление рыбы под маринадом	6
	Приготовление курицы заливной	6
	Приготовление ростбифа	6
	Приготовление студней	6
	Приготовление паштетов	6
	Приготовление галантина	6
	Приготовление винегретов	6
	Приготовление рыбы отварной с гарниром	6
	Приготовление фруктовых салатов	6
	Приготовление салата из зеленого лука с яйцом	6
	Приготовление масляных смесей, приготовление желе	6
	Приготовление холодных соусов, производных соусов	6
	Приготовление соуса Голландского	6
	приготовление соусов грибных, сметанных, молочных	6
	Приготовление белого соуса на мясном и рыбном бульонах	6
	Приготовление соусов на уксусе, яично-масляных соусов	6
	Приготовление маринада овощного с томатом	6
	Приготовление горчичной заправки	6
	Приготовление фруктового соуса	6
	Приготовление заправки для салатов	6
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		144
	Инструктаж и правила техники безопасности при работе в кондитерском цехе.	6
	Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.	6
	Приготовление пресного блинного теста.	6
	Приготовление блинчиков с различными начинками ; приготовление пирогов блинчатых с различными начинками.	6
	Приготовление дрожжевого блинного теста.	6
	Приготовление блинов, оладий.	6
	Приготовление дрожжевого безопарного теста изделий из него : пирожки печеные с различными начинками; пирожки печеные с различными фаршами, булочки домашней, дорожной, булочки с орехами . Приготовление ватрушек, рогаликов.	6
	Приготовление дрожжевого опарного теста.	6
	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста: плюшки; булочки с маком; булочки «Бриош»; сдобы выборгской.	6
	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста: кулебяки , расстегаи с различными фаршами.	6
	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста: кекс «Майский» ; кекс «Российский».	6
	Приготовление изделий из дрожжевого слоёного теста.	6

	Приготовление сдобного пресного теста.	6
	Приготовление заварного теста.	6
	Приготовление и изделий из заварного теста .	6
	Приготовление слоеного теста.	6
	Приготовление изделий из слоеного теста.	6
	Приготовление бисквитного теста.	6
	Приготовление изделий из бисквитного теста.	6
	Приготовление песочного теста	6
	Приготовление изделий из вафельного теста	6
	Приготовление сиропов, помады, мастики	6
	Приготовление глазури	6
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения		36
	Участие в планировании работы структурного подразделения предприятия	6
	Участие в планировании работы бригады	6
	Анализ эффективности деятельности структурного подразделения предприятия	6
	Анализ эффективности деятельности бригады	6
	Участие в принятии управленческих решений (составление приказов, распоряжений)	6
	Участие в принятии управленческих решений (составление должностных инструкций)	6
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Кондитер»		108
	Ознакомление с предприятием, инструктажи по охране труда. Структурой управления предприятием, структурой размещения цехов	6
	Приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6
	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки.	6
	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки	18
	Приготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием различных способов оформления и отделки.	6
	Приготовление хлеба с использованием различных способов оформления и отделки.	6
	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него с использованием различных способов оформления и отделки.	12
	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных способов оформления и отделки.	6

	Приготовление классических тортов с использованием различных способов оформления и отделки.	12
	Приготовление классических пирожных с использованием различных способов оформления и отделки.	12
	Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов с использованием различных способов оформления и отделки.	12
Всего часов по производственной практике		468

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики

4.1 Требования к условиям организации и проведения производственной практики

К производственной практике по специальности 19.02.10 Технологи продукции общественного питания допускаются обучающиеся, освоившие междисциплинарные курсы и учебную практику по профессиональным модулям:

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

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

ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Время прохождения производственной практики по профессиональным модулям определяется графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и организациями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся:

Производственная практика по профессиональным модулям проводится под непосредственным руководством наставников, контролем руководителей производственной практики от организации и учебного заведения.

Продолжительность рабочего дня обучающихся определяется соответственно учебной нагрузке, предусмотренной учебным планом по профессии и специальности, но не свыше продолжительности рабочего дня, установленного законодательством.

В период производственной практики на обучающихся распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в данной организации.

4.2 Кадровое обеспечение производственной практики

Руководство производственной практикой осуществляют руководитель практики из числа преподавателей специальных дисциплин, руководитель практики от предприятия, а также работники предприятий, закрепленные за обучающимися в качестве наставников.

4.3 Отчетная документация обучающегося по результатам производственной практики

В период прохождения производственной практики по профессиональным модулям ПМ. 02 - ПМ.07 обучающиеся обязаны вести документацию:

1. Дневник производственной практики
2. Отчет по производственной практике.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения совместно с руководителями организаций и наставниками обучающихся, в процессе деятельности на практике.

Оценка за производственную практику определяется с учетом:

- формирования профессиональных компетенций;
- формирования общих компетенций;
- ведения документации.

Результаты прохождения производственной практики по модулю учитываются при проведении экзамена (квалификационного).

Результаты обучения (освоенный практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
Разрабатывать ассортимент сложных холодных блюд и соусов	Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе прохождения обучающимся производственной практики. Аттестационный лист и характеристика с производственной практики. Отчет обучающегося о прохождении практики. Контроль соблюдения требований ОТ и ПБ. Экзамен (квалификационный)
Рассчитывать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	
Проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	
Организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов	
Приготавливать сложные холодные блюда и соусы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	
Сервировать и оформлять канапе, легкие и сложные холодные закуски, оформлять и отделявать сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы	
Декорировать блюда сложными холодными соусами	
Контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов	

ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Разработать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе прохождения обучающимся производственной практики. Аттестационный лист и характеристика с производственной практики. Отчет обучающегося о прохождении практики. Контроль соблюдения требований ОТ и ПБ. Экзамен (квалификационный)
Организовать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	
Приготавливать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использовать различные технологии, оборудование и инвентарь	
Оформлять и отделять сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	
Контролировать качество и безопасность готовой продукции	
Организовать рабочие места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов	
Изготавливать различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	
Оформлять кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами	
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения	
Планировать работу структурного подразделения (бригады)	Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе прохождения обучающимся производственной практики. Аттестационный лист и характеристика с производственной практики. Отчет обучающегося о прохождении практики. Контроль соблюдения требований ОТ и ПБ. Экзамен (квалификационный)
Оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады)	
Принимать управленческие решения	
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	

Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе прохождения обучающимся производственной практики. Аттестационный лист и характеристика с производственной практики. Отчет обучающегося о прохождении практики. Контроль соблюдения требований ОТ и ПБ. Экзамен (квалификационный)
Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	
Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	
Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	
Приготовление и оформление классических тортов и пирожных.	
Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	
Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	
Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	
Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы. Основные источники:

49. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.

50. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.

51. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

52. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

53. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

54. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. –

Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

55. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

56. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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

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

59. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

60. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /

Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

61. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П.

Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

62. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

63. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

64. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

65. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия»,

2016. – 240 с.

66. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

67. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

68. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

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

70. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

71. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

72. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

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

16. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

17. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

18. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции

СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

19. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

20. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

21. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.