

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно - транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

**МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции**

специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Балаково, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины «МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№33234 от 23.07.2014 года

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

РАССМОТРЕНА: на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № ____ от « __ » _____
2021 г.

Руководитель ПЦК / _____ /Тягунова Т.П./

ОДОБРЕНА: методическим советом техникума

Протокол №__ от «___»

20__ г.

Председатель/_____/Золотуха Ю.А./

**Составитель(и)
(автор):**

Балякина Елена Алексеевна, преподаватель специаль-
НЫХ ДИСЦИПЛИН

Ф.И.О., должность, квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПОИНАРНОГО КУРСА	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПОИНАРНОГО КУРСА	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) или специальности (специальностям) или СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего специального образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цель и планируемые результаты дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

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

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

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

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;

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

В результате освоенных знаний и умений, формируются следующие компетенции (ПК) и общие компетентности (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ВД.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.

ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.3. Количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 360 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающихся 144 часа;

самостоятельная работа обучающихся 72 часов;

практики в том числе учебная – 72 часа;

производственная – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Структура междисциплинарного курса

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.										
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики			Консультации	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)										
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	
ПК 1.1 ОК 1.1-ОК 1.5	Раздел 1. Введение. Технологическое оборудование	18		6							12	
ПК1.1-ПК1.2 ОК 1.1 - ОК 1.5	Раздел 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	50		34		16					16	
ПК 1.2 ОК 1.1 – ОК 1.5	Раздел 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	60		44		20					16	
ПК 1.1 ОК 1.1 – ОК 1.5	Раздел 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для	48		32		16					16	

	сложной кулинарной продукции.										
ПК 1.3 ОК 1.1 – ОК 1.5	Раздел 5. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	40		28		20					12
ПК 1.1- ПК 1.3 ОК 1.1 – ОК 1.9	Учебная практика	<i>72</i>							<i>72</i>		
ПК 1.1-ПК1.3 ОК 1.1-ОК 1.9	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<i>72</i>								<i>72</i>	
	Промежуточная аттестация										
	Экзамен по ПМ										
	Всего:	<i>360</i>		<i>144</i>		<i>72</i>			<i>72</i>	<i>72</i>	<i>72</i>

2.2. Тематический план и содержание междисциплинарного курса МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		144
Раздел 1. Введение. Технологическое оборудование		
Тема 1.1. Организация рабочего места в заготовочном цехе.	Содержание учебного материала 1. Введение. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2
Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание учебного материала 1. Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь. Машины для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь. 2. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов; Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь Эксплуатация весо-измерительного и холодильного оборудования. Техника безопасности при эксплуатации оборудования. 3. Контрольная работа по теме: «Технологическое оборудование заготовочных цехов»	4
	Самостоятельная внеаудиторная работа Работа с технико-эксплуатационной документацией Оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию. Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Составление схемы размещения оборудования в заготовочном цехе.	12
Раздел 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрика-		

тов для сложной кулинарной продукции		
Тема 2.1. Подготовка овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд	Содержание учебного материала	
	1.	Товароведная характеристика сырья, пищевая ценность овощей и грибов. Сроки реализации, температура и условия хранения овощей. Классификация овощей и грибов. Требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
	2.	Методы обработки и подготовки овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала	
	1.	Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции
	2.	Технология приготовления начинок для фарширования овощей и грибов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов;
	3.	Способы минимизации отходов при подготовке овощей для приготовления сложных блюд.
	4.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов.
	5.	Контрольная работа по теме: «Подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
	Лабораторные занятия	
	1.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей. Разработка ассортимента.
	2.	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.
	3.	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.
Практические занятия		
1.	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.	

	<p>Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептов, справочной литературой; составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач. Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных овощей»; Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из овощей; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из овощей;</p>	16
Раздел 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
Тема 3.1. Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	Содержание учебного материала	12
	1. Характеристика сырья, пищевая ценность. Виды рыб для приготовления сложных блюд. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных кулинарных блюд.	
	2. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных	
Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала	12
	1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	
	2. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	
	3. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.	
	4. Контрольная работа по теме: «Подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	
	Лабораторные занятия	12
	1. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Разработка ассортимента.	

	2.	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	
	3.	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	
	Практические занятия		8
	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.	
	2	Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.	
	Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы.		16
Раздел 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			
Тема 4.1 Подготовка мяса	Содержание учебного материала		10
	1.	Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, молочных поросят и пороснячьей головы, телятины, баранины, ягнят.	
	2.	Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из говядины	

	3	Методы обработки и подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, поросячьей головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, поросячьей головы.	
	4	Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят.	
	5	Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов и костей.	
Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	Содержание учебного материала		6
	1.	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Основные критерии оценки качества.	
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.	
	3	Требования к безопасности хранения туш свинины, говядины, ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.	
	4	Контрольная работа по теме: «Подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	
	Лабораторные занятия		8
	1.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Разработка ассортимента.	
	2.	Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса.	
	3.	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.	
	4.	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.	
Практические занятия		8	
1.	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.		

	2	Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, молочных поросят, поросячьей головы, хранение, контроль качества, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	
	3	Приготовление полуфабрикатов из мяса ягнят, телят, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	
	Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросячьей головы» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рубленного мяса; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рубленного мяса;		16
Раздел 5. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции			
Тема 5.1. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени.	Содержание учебного материала		2
	1.	Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.	
	2.	Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.	
Тема 5.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	Содержание учебного материала		6
	1.	Особенности при приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, гусиной и утиной печени.	
	2.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.	
	3.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени; требования к безопасности хранения подготовленно-	

		го мяса в охлажденном и замороженном виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусяной, утиной печени;	
	4	Контрольная работа по теме: «Подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции»	
	Лабораторные занятия		8
	1.	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы. Разработка ассортимента.	
	2.	Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам.	
	Практические занятия		12
	1.	Оценка качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	
	2.	Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	
	3	Приготовление полуфабрикатов из гусяной, утиной печени. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	
	Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из домашней птицы;		12
	Учебная практика		72
	Производственная практика		72
			Всего 360

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПОИНАРНОГО КУРСА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект инструкционно-технологических карт комплект справочной, нормативной, технической документации; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия

Технические средства обучения: мультимедийный проектор;

○ интерактивная доска;

○ программы для решения частных задач в процессе работы;

○ видеофильмы по технологии приготовления;

○ компьютер;

○ средства телекоммуникации;

○ мультимедийные обучающие программы и электронные учебные издания; (оборудование, технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.п.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов .- М. : Академия, 2017 .- 270 с .

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская .- 3-е изд., стереотип .- М. : Academia, 2018 .- ил., табл .- 328 с

3. Максимов, А. С. Реология пищевых продуктов: лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Максимов А.С., Черных В.Я .- СПб. : ГИОРД, 2016 .- 171 с.

4. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи : учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. М.А. Николаевой.- М. : Деловая литература : Омега-Л,2017 .- 480 с
- 5.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий китайской, корейской и японской кухонь : для предприятия обществ. питания / сост. Л. Е. Голунова .- СПб. : ПрофиКС, 2016 .- 210с.:
- 6.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. Л.Е. Голунова .- СПб. : Профикс, 2016 .- 687,[1] с.: табл
- 7.Харченко, Н.Э.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Харченко .- М. : Академия, 2019 .- 496 с
- 8.Харченко, Н.Э.Технология приготовления пищи : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова .- М. : Академия, 2018 .- 282 с.
9. Шатун, Л.Г. Технология приготовления пищи : учебник / Шатун Л.Г .- М. : Дашков и К, 2017 -478 с.
10. Антонова, Р.П.Сборник изысканных рецептур XX века для предприятий общественного питания /Р.П. Антонова .- СПб. : Профи-Информ, 2017 .- 134 с.
11. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд : учеб. пособие / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина - 2016 .
12. Донченко Л.В. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории : учеб. пособие для студентов вузов / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта .- М. : ДеЛи принт, 2016 .- 295 с.
- 13.Повар-технолог : учеб. пособие для студентов сред. спец. учеб. заведений / В.А. Барановский - Ростов н /Д : Феникс, 2018 .- 315 с.
- 14.Введение в технологию продуктов питания : лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. вузов / [Г.М.Мелькина и др.] .- М. : КолосС, 2016.- 256 с .-1 экз.
- 15.Определение калорийности блюд : материалы к семинару / ФГУ "Смоленский ЦНТИ" .- Смоленск, 2017 .- 42 с.

16. Химический состав российских продуктов питания: справ. / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна; Ин-т питания РАМН .- М. : ДеЛи принт, 2019 .- 235 с. : табл.

Дополнительные источники:

1. Барановский В.А. «Повар-технолог: учебное пособие для СПО» Феникс, 2017г.
2. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи: учебное пособие для сред. Проф. Образования». Академия, 2018г.
3. Джабоева А.С «Технология продуктов общественного питания: сборник задач» Магистр, 2018г.
4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Феникс, 2018г.
5. Скурихин И.М. «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания». Дели, 2019г.
6. Шильман Л.З. «Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО». Академия, 2019г.

Учебники и учебные пособия:

1. Соколова Т.Ю. AutoCAD 2019. Учебный курс. СПб.: Питер, 2010г

Интернет-ресурсы:

1. www.edu.ru/modules.php. - Каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия.
2. Учебно-методическое пособие "Секреты вкусных профессий" :: Фестиваль...[http:// festival.1september.ru](http://festival.1september.ru) /<http://smachno.ua> — Кулинарный портал Смачно
3. www.edu.ru/modules.php. - Каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия.
4. <http://smachno.ua> - Кулинарный портал «Смачно».
5. <http://lublugotovit.ru/>- Люблю готовить!!! Кулинарные рецепты.
6. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном».
7. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стан-

дартов из разделов для пищевой промышленности.

8. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария.
9. [http:// gotov-doma.ru/](http://gotov-doma.ru/) - Готовь дома.
10. <http://www.povarenok.ru/> - Кулинарный портал Поваренок.
11. <http://www.chefalex.ru/> - А. Селезнев

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИ- ПЛИНАРНОГО КУРСА

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> -оценка доброкачественности рыбы органолептическим методом в зависимости от ее термического состояния; -организация технологического процесса подготовки рыбы; - расчет массы для изготовления полуфабрикатов из рыбы, согласно нормативным документам; -подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -способы минимизации отходов при подготовке различных видов рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд; - контроль качества и безопасности подготовленной рыбы и полуфабрикатов из нее. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного (фронтального) или письменного опроса на занятиях; -тестирование или контрольные работы по темам МДК; -выполнения заданий на практическом и лабораторном занятии; - оформления и выполнения практических и лабораторных работ; -защита практических и лабораторных работ; -решения ситуационных задач; <p>Промежуточный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -зачёта и (или) экзамена; -зачёта по одному из разделов
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> -оценка доброкачественности рыбы и готовых полуфабрикатов из него органолептическим методом; -организация технологического процесса подготовки мяса; - расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов; -подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -способы минимизации отходов при подготовке мяса и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд; - контроль качества и безопасности подготовленного мяса. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного (фронтального) или письменного опроса на занятиях; -тестирование или контрольные работы по темам МДК; - выполнения заданий на практическом занятии; - оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач;

		<p>Промежуточный контроль в форме: -зачёта и (или) экзамена; -зачёта по одному из разделов учебной практики</p>
<p>ПК1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-оценка доброкачественности домашней птицы органолептическим методом; -организация технологического процесса подготовки домашней птицы; - расчет массы для изготовления полуфабрикатов из птицы, согласно нормативным документам; -подготовка домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -способы минимизации отходов при подготовке птицы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд; - контроль качества и безопасности подготовленной птицы и полуфабрикатов из нее.</p>	<p>Текущий контроль в форме: -устного (фронтального) или письменного опроса на занятиях; -тестирование или контрольные работы по темам МДК; - выполнения заданий на практическом и лабораторном занятии; - оформления и выполнения практических и лабораторных работ; -защита практических и лабораторных работ; -решения ситуационных задач; Промежуточный контроль в форме: -зачёта и (или) экзамена; -зачёта по одному из разделов учебной практики</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Активность и самостоятельность, проявляемые при выполнении профессиональных задач	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Готовность принимать ответственность за принимаемые решения в нестандартных ситуациях	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные носители	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Активное участие в сборе и обмене информацией через информационно-коммуникативные системы	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами, руководством и потребителями в ходе обучения и прохождения практики	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно - транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции**

по специальности: Технология продукции общественного питания

Балаково, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № ____ от « __ » _____ 2020 г.

Руководитель ПЦК / _____ /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТТ
им.Н.В.Грибанова»

_____/Золотуха Ю.А./

«__» _____ 2020 г.

©

Составитель(и) (автор): _____

Ф.И.О., должность, квалификационная категория

Рецензенты:

Внутренний _____

Ф.И.О., должность, квалификационная категория

Внешний _____

Ф.И.О., место работы, должность, квалификационная категория (учёная степень, звание)

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МО- ДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИО- НАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

МДК 02 «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО190210 «Технология продукции общественного питания», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего специального образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии,

оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок,
оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
декорирования блюд сложными холодными соусами;
контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

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

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
требования и основные критерии оценки качества продуктов и ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; 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 освоение программы:

всего – 296, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **196** часов;

лабораторно – практические работы – 100 часов

самостоятельной работы обучающегося – 148 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация**

процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 1.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 1.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 1.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 1.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 1.6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 1.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 1.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 1.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 1.10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1,2.2,2.3,	ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	296	196	100	-	148	-		-
	Всего:	296	196	100	-	148	-		-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

именование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		296	
Тема 1.1 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.	Содержание	20	2
	1. Значение и основные способы тепловой обработки.		
	2. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при кулинарной обработке.		
	3. Формирование вкуса, аромата, изменение массы, цвета, влияние на качество продуктов. Оформление и отпуск готовых блюд.		
Тема 1.2 Холодные блюда и закуски.	Содержание	20	2
	1. Характеристика холодных блюд.		
	2. Характеристика холодных закусок.		
	3. Основные правила подготовки продуктов.		
	4. Основные продукты и их подготовка для приготовления холодных блюд и закусок.		
Тема 1.3 Классификация бутербродов.	Содержание	36	2
	1. Ассортимент канапе и легких закусок.		
	2. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и изделий из слоеного, заварного и сдобного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.		
	3. Технология и методы приготовления канапе и легких закусок.		
	4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	5. Нормы выхода и требования к качеству канапе и легких закусок.		
	6. Методы сервировки и способы подачи канапе и легких закусок.		
	Практические занятия	40	

	1.	Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных продуктов.		
	2.	Проверка соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		
	3.	Организация приготовления и к технологическим требованиям канапе и легких закусок.		
	4.	Выбор производственного инвентаря, технологического оборудования и безопасное пользование им при приготовлении канапе и легких закусок.		
	5.	Организация приготовления канапе и легких закусок.		
	6.	Определение органолептическим способом правильности приготовления канапе, легких закусок и их готовность для подачи.		
	7.	Оформление канапе и легких закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	8.	Сервировка канапе и легких закусок.		
	9.	Обеспечение температурного режима при подаче и хранении канапе и легких закусок.		
	10.	Проведение бракеража канапе и легких закусок.		
Тема 1.4 Сложные холодные закуски.	Содержание		60	2
	1.	Ассортимент сложных холодных закусок.		
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.		
	3.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса.		
	4.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы.		
	5.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из птицы.		
	6.	Технология и методы приготовления сложных холодных закусок.		
	7.	Технология приготовления сложных холодных закусок: семги малосоленной; огурцов малосольных; острых солений из различных овощей; побегов бамбука маринованных; консервированных фруктов и ягод; маринованных шампиньонов; маринованной гусиной печени; рыбных и		

		мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из рыбы или гребешков или осминогов; терина из гусиной печени; паштета из говяжьей печени; паштета из кур; паштета из утиной печени; паштета в тесте; мусса из семги; мусса из крабов.		
	8.	Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных закусок.		
	9.	Правила приготовления разных типов сложных холодных закусок.		
	10.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных холодных закусок.		
	11.	Требования к качеству сложных холодных закусок.		
	12.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных закусок.		
	13.	Гарниры, заправки и соусы для отдельных холодных закусок.		
	14.	Методы сервировки и способы подачи сложных холодных закусок.		
	15.	Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных закусок, предназначенных для последующего использования.		
	Практические занятия		20	
	1.	Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления сложных холодных закусок.		
	2.	Организация приготовления сложных холодных закусок.		
	3.	Организация приготовления легких закусок.		
	4.	Сервировка канапе и легких закусок.		
	5.	Обеспечение температурного режима при подаче и хранении канапе и легких закусок.		
Тема 1.5 Сложные горячие закуски.	Содержание		60	2
	1.	Ассортимент сложных горячих закусок.		
	2.	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных горячих закусок.		
	3.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных горячих закусок.		
	4.	Основные критерии оценки качества сложных горячих закусок.		

5.	Методы приготовления сложных горячих закусок: фарширование, взбивание, смешивание, запекание, запекание в кокильницах, запекание в формах на водяной бане, жарка, порционирование.		
6.	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных горячих закусок.		
7.	Техника выполнения действий в соответствии с типом основного продукта: фарширования, взбивания, смешивания, запекания в кокильницах, запекания в формах на водяной бане, жарки, порционирования.		
8.	Технология приготовления сложных горячих закусок.		
9.	Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих закусок.		
10.	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих закусок.		
11.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих закусок.		
12.	Приготовление сложных горячих закусок с учетом требований техники безопасности при: фаршировании, взбивании, смешивании, запекании в кокильницах, запекании в формах на водяной бане, жарке, порционировании.		
13.	Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных горячих закусок.		
14.	Методы сервировки и способы подачи сложных горячих закусок.		
15.	Варианты оформления сложных горячих закусок.		
Практические занятия		40	
1.	Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления сложных горячих закусок.		
2.	Организация приготовления сложных горячих закусок.		
3.	Оформление сложных горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
4.	Сервировка сложных горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
5.	Проведение бракеража сложных горячих закусок.		
6.	Составление технологических карт.		
7.	Решение задач по имитации производственных ситуаций.		

	8.	Использование таблиц Сборника рецептов.		
	9.	Использование гарниров, заправок и соусов для сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.		
	10.	Хранение готовой сложной горячей продукции.		
	Самостоятельная работа при изучении ПМ 02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.		148	
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной, специальной и нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подобрать информацию по темам: «Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и изделий из слоеного, заварного и сдобного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок», «Примерные нормы выхода канапе и легких закусок», «Варианты комбинирования различных способов приготовления канапе и легких закусок», «Техника нарезки и вырубки канапе». 2. Составить таблицы «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок» 3. Самостоятельно изучить материал и составить конспект по теме «Подходящие начинки, заправки, соусы и посуда для отдельных канапе и легких закусок». 4. Составить технологическую схему по теме «Винегреты» 5. Работа со сборником рецептов, нормативной и технической документацией. 6. Составить технологические карты и алгоритмы. 7. Составить технико-технологические карты. 8. Описать критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству сложных холодных закусок. 9. Подготовить сообщение о технике выполнения действий в соответствии с типом основного продукта: нарезки вручную и на слайсере, соления, консервирования, маринования, заливки раскаленным маслом и перемешивания, взбивания, смешивания, запекания в формах на водяной бане. 10. Решить задачи по имитации производственных ситуаций. 11. Работа со справочником технолога. 12. Разработать презентацию в программе «Power point» по теме «Подбор пряностей и приправ при приготовлении холодных закусок». 13. Аналитически обработать текст (реферировать, рецензировать, анализировать текст). 14. Самостоятельно изучить материал и составить конспект по теме «Способы определения веса основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, необходимых для приготовления сложных холодных за- 			

кусок.		
	Всего	296

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- специальная технология;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- товароведения продовольственных товаров;
- физиологии питания;
- организации хранения и контроля запасов сырья;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект инструкционно-технологических карт; комплект справочной, нормативной, технической документации; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (планшеты, муляжи холодных блюд и закусок)

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска;
- программы для решения частных задач в процессе работы;
- видеофильмы по технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок;
- компьютер;
- средства телекоммуникации;
- мультимедийные обучающие программы и электронные учебные издания; (оборудование, технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.п.)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Мороз Е.В. Арт-визаж в кулинарии. Экономические новости, 2018
- Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции, уч. пос. СПО. Академия, 2016 Допущено Минобразованием России
- Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. Практическое руководство по санитарному надзору. Гиорд, 2019
- Рогов И.А. и др. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, уч. пос. для вузов. Колосс, 2017 Рекомендовано Советом УМО
- Корнюшко Л.М. Механическое оборудование предприятий общественного питания, уч. для вузов. Гиорд, 2016 Допущено Министерством образования и науки РФ
- Блэкберн Клив Микробиологическая порча пищевых продуктов. Профессия, 2018
- Ильяшенко Н.Г. Микробиология пищевых производств, уч. Для техн. Колосс, 2018 Допущено МСХ РФ
- Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании, уч.пос. Дашков, 2018
- В.А. Барановский Повар-технолог : учебное пособие для СПО. Ростов, Феникс, 2019
- Усов В.В. Русская кухня. Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда, уч.пос.СПО. Академия, 2017 Допущено Минобразованием России
- Могильный М.П. Салат-коктейли. Дели, 2020 (рецептуры и технологии)
- Голунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) Профи, 2017
- Стеле Р. Срок годности пищевых продуктов: расчет и испытание. Профессия, 2016
- Антонова Р.П. Сборник изысканных рецептов XX века для предприятий общественного питания. Профи, 2017
- Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Дели, 2017
- Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для общественного питания. Профи, 2019
- Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования. Академия, 2019 .- 270 с .
- Под ред. Марчука Ф.Л. НТД. Ч.1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов, Хлебпродинформ, 2020
- Под ред. Лупея Н.А. НТД. Ч. 2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов, Хлебпродинформ, 2017

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

- Мороз Е.В.** Арт-визаж в кулинарии. Экономические новости, 2017
- В.А. Барановский** Повар-технолог : учебное пособие для СПО. Ростов, Феникс, 2018
- Могильный М.П.** Салат-коктейли. Дели, 2017(рецептуры и технологии)
- Скурихин И.М.** Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Дели, 2017
- Антонова Р.П.** Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для общественного питания. Профи, 2018
- Дубцов Г.Г** Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образо-вания. Академия, 2016 .- 270с.

Отечественные журналы:

1. Питание и общество;
2. Гастроном;
3. Школа гастронома;
4. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания;
5. Вкусно и полезно;
6. Просто вкусно;
7. Легко готовить.

Газеты:

1. «Скатерть - самобранка»
2. «Кулинария»

Нормативный документ (основной):

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Интернет-ресурсы:

1. www.edu.ru/modules.php. - Каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия.
2. <http://izum.darievna.ru/> - рецепты и статьи, мастер-классы, полезные советы
3. <http://smachno.ua> — Кулинарный портал Смачно
4. <http://www.chefalex.ru/> — А. Селезнев
5. <http://gotov-doma.ru/>-Готовь дома!
6. <http://kuking.net/10.htm>-Полезные советы по кулинарии от kuking.net

7. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/12/>-Салаты на портале [Поварёнок.ру](http://www.povarenok.ru/)
8. <http://lublugotovit.ru/>-Люблю готовить!!! 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. Постоянные обновления.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к учебной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических и лабораторных работ обучающимся оказываются консультации.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>-приготовление и оформление канапе; -приготовление и оформление сложных холодных закусок;</p> <p>-проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к канапе и легким и сложным закускам;</p> <p>-определение степени готовности канапе и легких и сложных закусок и их вкусовых качеств;</p> <p>- определение степени готовности и качества сложных холодных закусок органолептическим способом; - сервировка и способы подачи сложных холодных закусок; - требование к безопасности хранения приготовленных канапе, легких и сложных холодных закусок, предназначенных для последующего использования.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>-устного (фронтального) или письменного опроса на занятиях;</p> <p>-тестирование или контрольные работы по темам МДК;</p> <p>-экспертная оценка выполнения заданий на практическом и лабораторном занятии;</p> <p>-экспертная оценка оформления и выполнения практических и лабораторных работ;</p> <p>-защита практических и лабораторных работ;</p> <p>-решения ситуационных задач;</p> <p>- оформление и проверка разделов дневника по практикам</p> <p><u>Рубежный контроль в форме:</u></p> <p>-тест в виде вопросов по основным темам (разделам) МДК</p> <p>Промежуточный контроль в форме:</p> <p>-зачёта и (или) экзамена;</p>

<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -определение веса основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -хранение готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного (фронтального) или письменного опроса на занятиях; -тестирование или контрольные работы по темам МДК; -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических работ; -защита практических работ; -решения ситуационных задач; - оформление и проверка разделов дневника по практикам <p>Рубежный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тест в виде вопросов по основным темам (разделам) МДК <p>Промежуточный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -зачёта и (или) экзамена;
<p>ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным соусам; -определение степени готовности сложных холодных соусов и их вкусовые качества; -порционирование и использование в сервировке и оформлении блюд 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного (фронтального) или письменного опроса на занятиях; -тестирование или контрольные работы по темам МДК;

	<p>сложные холодные соусы; -хранение заготовок для сложных холодных соусов и готовые сложные холодные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>-экспертная оценка выполнения заданий на практическом и лабораторном занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических и лабораторных работ; -защита практических и лабораторных работ; -решения ситуационных задач; - оформление и проверка разделов дневника по практикам</p> <p>Рубежный контроль в форме:</p> <p>-тест в виде вопросов по основным темам (разделам) МДК</p> <p>Промежуточный контроль в форме:</p> <p>-зачёта и (или) экзамена;</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>– выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; – -оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей</p>	<p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике</p> <p>Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование элек-</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информа-</p>	<p>– эффективный поиск необходимой информации;</p>	

ции, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	использование различных источников, включая электронные носители	тронных источников
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами, руководством и потребителями в ходе обучения и прохождения практики —	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты творческих и проектных работ
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций и приоритетных направлений в области разработки сложных холодных блюд и закусок	<ul style="list-style-type: none"> • Семинары • Учебно-практические конференции • Конкурсы профессионального мастерства • Олимпиады
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	-демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	<ul style="list-style-type: none"> • Своевременность постановки на воинский учет • Проведение воинских сборов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно - транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной про-
дукции**

по специальности: Технология продукции общественного питания

Балаково, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

ОДОБРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № ____ от « __ » _____ 2020 г.

Руководитель ПЦК / _____ /Класс Ю.Н./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТТ
им.Н.В.Грибанова»

_____/Золотухо Ю.А./

«__» _____ 2020 г.

©

Составитель(и) (автор):

Ф.И.О., должность, квалификационная категория

Рецензенты:
Внутренний

Ф.И.О., должность, квалификационная категория

Внешний

Ф.И.О., место работы, должность, квалификационная категория (учёная степень, звание)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МО- ДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИО- НАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа МДК 03.01 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 горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

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

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

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

иметь практический опыт:

- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 - организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
 - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;
- контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 272, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 132 часов;

лабораторно – практические работы – 100 часов

самостоятельной работы обучающегося – 125 часов;

курсовая работа – 20 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 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 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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1,3.2,3.3,3.4	Раздел ПМ 3. «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.01.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	272	252	100		125	20		
	Всего:	272	252	100		125	20		

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3		
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.				
Тема 1.1. Понятие технологического процесса приготовления пищи.	Содержание		22	2
	1.	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра.		
	2.	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса, птицы.		
	3.	Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных сыров.		
	4.	Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.		
	5.	Классификация грибов, условия их хранения и требования к качеству.		
	Практические занятия		14	
	1.	Разработка ассортимента сложных горячих супов (работа со сборником)		
	2.	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра		
	3.	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы		
4.	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы			
Тема 1.2.	Содержание		32	2
	1.	Методы организации производства сложных супов		

Организация производства приготовления сложных горячих блюд	2.	Методы организации производства блюд из овощей, грибов и сыра.		
	3.	Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция)		
	4.	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов.		
	5.	Требования к качеству и правила выбора продуктов для приготовления сложных горячих супов.		
	6.	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов		
	7.	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса. Птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки		
	8.	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.		
	9.	Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.		
	Лабораторные работы			
1.	Определение органолептическим способом качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции и дополнительных ингредиентов			
2.	Организация работы по процессу приготовления сложных горячих супов (подборка инвентаря, оборудования, сырья) т/б			
3.	Организация работы по процессу приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра.			
4.	Организация работы по процессу приготовления сложных горячих блюд из рыбы			
5.	Организация производства сложных горячих соусов			
6.	Организация работы по процессу приготовления сложных блюд из мяса и птицы с учетом подбора инвентаря оборудования и			

		техники безопасности		
Тема 1.3 Технологические требования к качеству продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих блюд	Содержание		38	2
	1.	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов		
	2.	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов		
	3.	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.		
	4.	Варианты сочетания овощей, грибов, сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.		
	5.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.		
	Лабораторные работы		22	
	1.	Техника выполнения действий в соответствии с типом тепловой обработки (припускания, разваривания, жарки, тушения, пассерования, протирания, осветления бульона, поверхностного обжаривания)		
	2.	Техника выполнения действий при приготовлении сложных супов пюре из овощей, грибов, птицы, супа крема с учетом качества, методов тепловой обработки, сочетания основных и дополнительных ингредиентов и техники безопасности		
	3.	Органолептические способы определения готовности и качества сложных горячих супов пюре из овощей, грибов и птицы		
	4.	Техника порционирования, температурный режим подачи, определение безопасности готовых супов пюре, способы подачи		
	5.	Техника выполнения действий при приготовлении сложных прозрачных супов из мяса, птицы и рыбы		
	6.	Органолептические способы определения готовности и качества сложных прозрачных супов из мяса и рыбы		
	7.	Разработка технологических карт по приготовлению супов пюре		
	8.	Разработка технологических карт по приготовлению прозрачных супов		
	9.	Разработка технологических карт по приготовлению сложных горячих соусов		
10.	Разработка технологических карт по приготовлению гарниров к			

		сложным супам		
	11.	Разработка ассортимента гарниров к сложным горячим супам		
Тема 1.4. Подбор вкусовых композиций горячих соусов, пряностей и приправ, температурный и санитарный режим для всех видов горячей кулинарной продукции	Содержание		40	2
	1	Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.		
	2	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.		
	3	Правила соусной композиции горячих соусов; температурный и санитарный режим.		
	4	Температурный, санитарный режимы и правила приготовления для различных видов сложных супов, блюд из мяса птицы, рыбы, различных типов сыров		
	5	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов		
	6	Варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами.		
	7	Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.		
	Лабораторные работы		28	
	1.	Техника порционирования, температурный режим при подаче, хранении прозрачных супов. Требования к безопасности хранения прозрачных супов предназначенных для последующего использования		
	2.	Способы подачи и оформления сложных прозрачных супов, варианты сервировки		
	3.	Техника выполнения действий при приготовлении гарниров к сложным супам: клецок из овощной массы, кнельной массы мясной, рыбной, из ракообразных, из птицы, гренков запеченных, чипсов		
	4.	Техника порционирования кнельной массы для клецок, способы подачи		
	5.	Проверка органолептическим способом качества и соответствия		

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению сложных горячих соусов		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (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>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Подбор информации по теме «Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции» 14. Составление таблиц по теме «Требования к качеству продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных горячих блюд» 15. Работа с нормативной документацией (сборник рецептов) 16. Разработка технологических карт сложных горячих блюд. 17. Работа со справочником технолога 18. Подготовка докладов «Основные предпочтения и технологии приготовления сложных супов у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовлении супов» 19. Расчет количества дополнительных ингредиентов к сложным горячим блюдам из рыбы и мяса. 20. Подготовка сообщений по теме «Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из сыра у различных народов мира» 21. Подготовка презентации «Методы сервировки и подачи сложных блюд из домашней птицы» 22. Самостоятельное изучение темы «Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд с использованием алкогольных напитков» 	125		
<p style="text-align: center;">Примерная тематика курсовых работ:</p> <p>Технологический процесс приготовления прозрачных супов. Гарниры, способы подачи.</p> <p>Технологический процесс приготовления заправочных супов (борщей). Требования к качеству. Гарниры, способы подачи.</p> <p>Технологический процесс приготовления тушеных блюд из мяса. Способы подачи.</p> <p>Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов. Требования к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Особенности подачи блюд.</p> <p>Технологический процесс приготовления заправочных супов (рассольников). Требования к качеству. Гарниры, способы подачи.</p>	20		

<p>Технологический процесс приготовления блюд из птицы жареных во фритюре. Способы подачи. Сроки хранения.</p> <p>Технологический процесс приготовления горячих порционных блюд из рыбы. Особенности подачи блюд.</p> <p>Технологический процесс приготовления и кулинарное использование соусов с загустителями.</p> <p>Технологический процесс приготовления рубленых рыбных блюд (котлеты, биточки), жареных основным способом. Гарниры, используемые к ним.</p> <p>Технологический процесс приготовления порционных блюд из свинины, жареных основным способом. Гарниры и соусы, используемые к ним.</p> <p>Технологический процесс приготовления заправочных супов (солянок). Гарниры, используемые к ним. Способы подачи.</p> <p>Технологический процесс приготовления пюреобразных супов. Гарниры, используемые к ним. Способы подачи.</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из мясной котлетной массы. Гарниры и соусы, используемые к ним.</p> <p>Технологический процесс приготовления заправочных супов (щи). Гарниры, используемые к ним. Способы подачи.</p> <p>Технологический процесс приготовления жареных блюд из мяса натуральным куском. Способы подачи.</p> <p>Технологический процесс приготовления запеченных блюд из рыбы. Рекомендуемые соусы для запекания.</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы птицы. Гарниры и соусы, рекомендуемые к ним.</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из грибов.</p> <p>Технологический процесс приготовления горячих блюд из мяса, приготавливаемых с использованием технологии фламбирования. Способы подачи.</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из осетровой рыбы. Сроки хранения. Способы подачи</p> <p>Технологический процесс приготовления современных соусов.</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из фаршированных овощей. Сроки хранения. Способы подачи</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из мяса с помощью комбинированного способа тепловой обработки . Способы подачи</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из пернатой дичи. Гарниры и соусы, рекомендуемые к ним.</p>		
--	--	--

Всего	272	

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
специальной технологии
товароведения продовольственных товаров;
физиологии питания;
организации хранения и контроля запасов сырья;
экологических основ природопользования;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Средства обучения: мультимедийный проектор, программы для решения частных задач в процессе работы, мультимедийные обучающие программы и электронные учебные издания,

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов .- М. : Академия, 2016 .- 270 с .
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская .- 3-е изд., стереотип .- М. : Academia, 2018 .- ил., табл .- 328 с
3. Уласевич М.В. Спецтехнология приготовления пищи: учебник для среднего профессионального образования/М.В.Уласевич, Минск, Высшая школа, 2018 г.
4. Максимов, А. С. Реология пищевых продуктов: лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Максимов А.С., Черных В.Я .- СПб. : ГИОРД, 2016 .- 171 с.
5. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи : учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. М.А. Николаевой.- М. : Деловая литература : Омега-Л, 2017 .- 480 с
6. Могильный, М.П. Салат-коктейли (рецептуры, технология) / М.П. Могильный .- М. : ДеЛипринт, 2020 .- 29 с .
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий китайской, корейской и японской кухонь : для предприятия обществ. питания / сост. Л. Е. Голунова .- СПб. : ПрофиКС, 2016 .- 210с.:

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. Л. Е. Голунова .- СПб. : Проффикс, 2016 .- 687,[1] с.: табл
9. Усов, В. В. Сборник рецептов вегетарианской кухни : учеб. пособие / В.В. Усов .- Москва : Academia, 2016 .- 380, [1]с.
10. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Харченко .- М. : Академия, 2016 .- 496 с
11. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова .- М. : Академия, 2018 .- 282 с.
12. Шатун, Л.Г. Технология приготовления пищи : учебник / Шатун Л.Г .- М. : Дашков и К, 2017 .- 478 с.
13. Антонова, Р.П. Сборник изысканных рецептов XX века для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова .- СПб. : Профи-Информ, 2019 .- 134 с.
14. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд : учеб. пособие / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина .- 2016 .
15. Донченко Л.В. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории : учеб. пособие для студентов вузов / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта .- М. : ДеЛи принт, 2016 .- 295 с.
16. Повар-технолог : учеб. пособие для студентов сред. спец. учеб. заведений / В.А. Барановский .- Ростов н /Д : Феникс, 2017 .- 315 с.
17. Введение в технологию продуктов питания : лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. вузов / [Г.М. Мелькина и др.] .- М. : КолосС, 2016.- 256 с .- 1 экз.

Дополнительная литература:

1. Определение калорийности блюд : материалы к семинару / ФГУ "Смоленский ЦНТИ" .- Смоленск, 2017 .- 42 с.
2. Химический состав российских продуктов питания: справ. / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна; Ин-т питания РАМН .- М. : ДеЛи принт, 2020 .- 235 с. : табл.

Интернет-ресурсы:

10. www.edu.ru/modules.php. - Каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия.
11. <http://izum.darievna.ru/> - рецепты и статьи, мастер-классы, полезные советы
12. <http://smachno.ua> — Кулинарный портал Смачно
13. <http://www.chefalex.ru/> —А. Селезнев
14. <http://gotov-doma.ru/>-Готовь дома!
15. <http://kuking.net/10.htm>-Полезные советы по кулинарии от kuking.net
16. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/12/>-Салаты на портале Поварёнок.ру
17. <http://lublugotovit.ru/>-Люблю готовить!!! Кулинарные рецепты
18. <http://www.myrecepts.com/> - Большой выбор кулинарных рецептов с пошаговыми фотографиями на все случаи жизни: салаты, вторые блюда, торты, закуски, напитки и коктейли. Постоянные обновления.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «**Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**» является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических и лабораторных работ обучающимся оказываются консультации.

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

Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы кон- троля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> -организация технологического процесса приготовления сложных супов -оценка качества приготовления сложных супов -безопасное использование технологического оборудования при приготовлении сложных супов - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами - производить расчет сырья по формулам -принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного (фронтального) или письменного опроса на занятиях; -тестирование или контрольные работы по темам МДК; -экспертная оценка выполнения заданий на практическом и лабораторном занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических и лабораторных работ; -защита практических и лабораторных работ; -решения ситуационных задач; - оформление и проверка разделов дневника по практикам <p><u>Рубежный контроль в форме:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -тест в виде вопросов по основным темам (разделам) МДК <p>Промежуточный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -зачёта и (или) экзамена; -зачёта по одному из разделов производственной практики
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов -принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов -проводить расчеты сырья по формулам для приготовления сложных горячих соусов -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного (фронтального) или письменного опроса на занятиях; -тестирование или контрольные работы по темам МДК; -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка

	<p>приготовлении сложных горячих соусов</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов - 	<p>оформления и выполнения практических работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> -защита практических работ; -решения ситуационных задач; - оформление и проверка разделов дневника по практикам <p>Рубежный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тест в виде вопросов по основным темам (разделам) МДК <p>Промежуточный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -зачёта и (или) экзамена; -зачёта по одному из разделов производственной практики
<p>ПК3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -основные критерии оценки качества готовой сложной готовой горячей продукции различными способами -организация технологического процесса подготовки домашней птицы; - расчет массы для изготовления полуфабрикатов из птицы, согласно нормативным документам; -подготовка домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -способы минимизации отходов при подготовке птицы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд; - контроль качества и безопасности подготовленной птицы и полуфабрикатов из нее. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного (фронтального) или письменного опроса на занятиях; -тестирование или контрольные работы по темам МДК; -экспертная оценка выполнения заданий на практическом и лабораторном занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических и лабораторных работ; -защита практических и лабораторных работ; -решения ситуационных задач; - оформление и проверка разделов дневника по практикам <p>Рубежный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тест в виде вопросов по основным темам (разделам) МДК

		<p>Промежуточный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -зачёта и (или) экзамена; -зачёта по одному из разделов производственной практики
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и рыбы - проводить расчеты сырья по формулам - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием - выбирать различные способы и приемы приготовления горячих блюд из рыбы, мяса и птицы - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами - выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и птицы 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного (фронтального) или письменного опроса на занятиях; -тестирование или контрольные работы по темам МДК; -экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии; -экспертная оценка оформления и выполнения практических; -защита практических и лабораторных работ; -экспертная оценка выполнения и оформления курсовой работы; -защита курсовой работы; - оформление и проверка разделов дневника по практикам <p>Рубежный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тест в виде вопросов по основным темам (разделам) МДК <p>Промежуточный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -зачёта и (или) экзамена; -зачёта по учебной практике, по одному из разделов производственной и преддипломной практики

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

обеспечивающих их умений.

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области подготовки и проведения инженерных изысканий, в разработке и проектировании конструктивных и объемно-планировочных решений, организации строительства и составления технологических решений зданий и сооружений; – оценка эффективности и качества выполнения</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки проектов зданий и сооружений</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>– эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные носители</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– создание отдельных разделов технических регламентов с использованием вычислительных комплексов и программ для проектирования и расчёта зданий и сооружений</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами, руководством и потребителями в ходе обучения и прохождения практики –</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профес-</p>	<p>- организация самостоятельных занятий при изучении профес-</p>	

<p>сионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>нального модуля</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций и приоритетных направлений в области</p>	
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>-демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности</p>	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАЛАКОВСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТРАНСПОРТНЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМ.Н.В.ГРИБАНОВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

МДК 03.02 Технология приготовления блюд зарубежной кухни

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

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Балаково, 2021 г.

Рабочая программа междисциплинарного курса разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г. №384 (зарегистрирован в Минюсте РФ 23.07.2014, регистрационный № 33234)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

РАССМОТРЕНА: на заседании предметной (цикловой) комиссии _____ **ОДОБРЕНА:** методическим советом техникума

Протокол № ____, дата «___» ____ 20__ г. Протокол №__ от «___» _____ 20__ г.

Председатель комиссии _____ Т.П.Тягунова Председатель _____ Т.П.Тягунова.

Составитель: Абазин Сергей Анатольевич преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения междисциплинарного курса

В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен освоить основной вид деятельности **МДК 03.02 Технология приготовления блюд зарубежной кухни** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1 - 9	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1 - 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

ПК 3.1 - 3.4	<p>Практический опыт в: 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>
	<p>Умения: 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;</p>
	<p>Знания: 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</p>

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, 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 тарелок 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 готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции

1.2. Количество часов на освоение программы Междисциплинарного курса:

всего – 234 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов;

практические занятия - 60

самостоятельной работы обучающегося – 78 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
практические занятия	60
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	78
Выполнение учебного проекта	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание междисциплинарного курса МДК 03.02 Технология приготовления блюд зарубежной кухни

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран		24	
Тема 1.1 Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Характерные особенности национальных кухонь, их классификация. Европейские стандарты в приготовлении блюд. Набор исходных продуктов национальных кухонь. Способы обработки продуктов. Новые направления в оформлении блюд зарубежной кухни. Молекулярная кухня – новое направление мировой кулинарии. Кухня фьюжин</p>	24	2
	<p>Самостоятельная работа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Итальянская кухня. интересные истории и необычные блюда. 2. Традиционные итальянские продукты. 3. Что же едят в Италии? 4. Немецкая кухня. История и современность. 5. Путеводитель по французской кухне. 6. Пять соусов французской кухни. 7. Ужин француженки. 8. Региональные особенности итальянской кухни. 9. Национальные традиции в технологии кулинарной продукции Италии. 10. Кулинарные традиции Германии. 11. Обычаи, нравы, вкусы и история французской кухни. 12. Французский стол (Что принято есть? Во сколько принято есть? Обычаи и нравы.) 13. Кухня прованса. 14. Кулинария бретани. 15. Десерты французской кухни. 16. Немецкая кухня – совокупность традиционных кулинарий народов Германии 17. Немецкая кухня: сытная трапеза 	78	2,3

	18. Различия между немецкой и русской кухнями.		
Раздел 2. французская кухня		24	2,3
Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления блюд французской кухни.	Содержание учебного материала	24	2
	Ассортимент блюд французской кухни. Классические блюда. Технология приготовления супов и соусов. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья. Технология приготовления холодных блюд и закусок.. Технология приготовления сладких блюд и десертов . Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Способы определения массы сырья, необходимого для приготовления блюд. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд французской кухни. Варианты оформления блюд французской кухни и способы подачи.		
	Практическая работа № 1 Разработка технологической документации для приготовления супов (фенхелевый суп, суп луковый запеченный, суп-крем тыквенный, суп фасоле-вый). Практическая работа № 2 Разработка технологической документации для приготовления соусов Практическая работа № 3 Разработка технологической документации для приготовления горячих блюд (рататуй из овощей, фаршированные овощи по-провански). Практическая работа №4 Разработка технологической документации для приготовления горячих блюд: (грибное рагу с помидорами, фондю «франш-конте», жареный гусь с маринованным луком в красном соусе.) Практическая работа № 5 Разработка технологической документации для приготовления салатов (салат из Ниццы, салат из артишоков). Практическая работа № 6 Разработка технологической документации для приготовления десертов (карамельный крем, черешневый пай, слоеный пирог с помидорами). Практическая работа № 7 Разработка технологической документации для приготовления хлебобулочных изделий Практическая работа № 8 Разработка и оформление меню	15	2,3
Раздел 3. Итальянская кухня		24	2,3
Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления блюд итальянской кухни.	Содержание учебного материала	24	2
	Ассортимент блюд итальянской кухни. Классические блюда.		

	<p>Технология приготовления супов и соусов. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья. Технология приготовления холодных блюд и закусок.. Технология приготовления сладких блюд и десертов . Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Способы определения массы сырья, необходимого для приготовления блюд. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд итальянской кухни. Варианты оформления блюд итальянской кухни и способы подачи.</p>		
	<p>Практическая работа № 9 Разработка технологической документации для приготовления супов (супа минестроне, супа гаспачио,) Практическая работа № 10 Разработка технологической документации для приготовления горячих блюд (ризотто с фенхелем , телячьей печени по-венециански.) Практическая работа № 11 Разработка технологической документации для приготовления пицц Практическая работа № 12 Разработка технологической документации для приготовления холодных блюд и закусок Практическая работа № 13 Разработка технологической документации для приготовления сладких блюд Практическая работа № 14 Разработка технологической документации для приготовления мучных кондитерских изделий Практическая работа № 15 Разработка технологической документации для приготовления хлебобулочных изделий Практическая работа № 16 Разработка и оформление меню</p>	<p>15</p>	<p>2,3</p>
<p>Раздел 4. Немецкая</p>		<p>24</p>	<p>2,3</p>

кухня			
Тема 4.1. Ассортимент и технология приготовления блюд немецкой кухни.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ассортимент блюд немецкой кухни. Классические блюда. Технология приготовления супов и соусов. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья. Технология приготовления холодных блюд и закусок.. Технология приготовления сладких блюд и десертов . Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Способы определения массы сырья, необходимого для приготовления блюд. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд немецкой кухни. Варианты оформления блюд немецкой кухни и способы подачи.</p>	24	2
	<p>Практическая работа № 17 Разработка технологической документации для приготовления супов (супа, айнтопф из квашеной капусты, сырного немецкого супа) Практическая работа № 18 Разработка технологической документации для приготовления горячих блюд Практическая работа № 19 Разработка технологической документации для приготовления холодных закусок(салата немецкого с сосисками, свинины по-мюнхенски, боварского майонеза.) Практическая работа № 20 Разработка технологической документации для приготовления сладких блюд Практическая работа № 21 Разработка технологической документации для приготовления напитков Практическая работа № 22 Разработка технологической документации для приготовления мучных кондитерских изделий Практическая работа № 23 Разработка технологической документации для приготовления хлебобулочных изделий Практическая работа № 24 Разработка и оформление меню</p>	15	2,3
Всего:		119	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы междисциплинарного курса требует наличия учебного кабинета:

1. Учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
2. Учебного кулинарного цеха;
3. Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 25 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства: персональные компьютеры и компьютерные системы, компьютерные обучающие и контролирующие программы, образцы оборудования, инвентаря и инструментов;

Оборудование и технологическое оснащение учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места на 15 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, куттер, слайсер, протирачная машина, пароконвектомат, пароварка, жарочный шкаф, вока, печей для копчения, коптильный шкаф, электрофритюрница, гриль, гриля саламандры, электрическая плита, электросковорода, холодильные и морозильные шкафы, шкафов для томления и хранения готовой продукции, теплового и супового мармита; инструменты (поварская тройка, столовая ложка, нож для сыра), инвентарь (гастрономические емкости, сотейники, сита-конуса, терки, различные формы, горшочки для томления, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, разделочные доски), столовая посуда.

Оборудование и технологическое оснащение учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места на 15 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, взбивальная машина, тестомесильная машина, пароконвектомат, электрическая плита, пекарский шкаф, расстоечный шкаф, холодильные шкафы; инструменты (поварская тройка, нож-пила, скребок для теста, различные формы, выемки для теста, сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, лампы для подогрева карамели, венчики для взбивания, лопаточки, миксер, мраморный стол, кондитерские мешки с насадками, доски, столовая посуда

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы:

1. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня: Учебное пособие для студентов СПО Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2019.
2. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни под ред. А.Т.Васюковой. Дашков и Ко, 2019.

Дополнительные источники:

1. Европейские обычаи питания: учебное пособие пер. с англ. А. А. Михедовой Москва : Финансы и статистика, 2020.
2. Лазерсон И.И. Европейская кухня(Из классического кулинарного репертуара). СПб. : Центрполиграф : МиМ-Дельта, 2020.
3. Барагамян, А. Французская кухня. Директ-Медиа , 2021
4. Интернет-ресурсы: сайты
 - <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
 - <http://www.inrance.ru>
 - <http://www.restoran.ru>;
 - <http://www.pokushay.ru>;
 - <http://www.cucinaitaliana.ru>;
 - <http://www.gotovim.ru>
 - <http://www.best-country.org/europe/spain/food>
 - <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/>
2. базы данных, информационно-справочные и поисковые системы
 - Кухни народов мира <http://www.kulina.ru/articles/national/>
 - Электронная библиотека СГАУ – <http://library.sgau.ru/>
 - eLIBRARY. RU – научно электронная библиотека. <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
 - IQlib: Интернет-библиотека электронных текстов книг, электронных учебников и учебных пособий. <http://www.iqlib.ru/>
 - Энциклопедия путешественника Энциклопедия путешественника <http://travelenc.ru/node/590>
 - <http://kedem.ru/voyaj/cuisine/20100705-moroccan-cuisine/>
 - Электронный ресурс удаленного доступа (Интернет)
 - Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров [Электронный ресурс]: Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Министерство образования и науки РФ. /ФГУ ГНИИ ИТ «Информатика». – Электрон. дан.– Режим доступа: [/www.fcior.edu.ru /](http://www.fcior.edu.ru/)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

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

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>Умения: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в ходе практических работ;</p>
<p>определять соответствие сырья технологическим требованиям к блюдам французской, итальянской, немецкой кухонь;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в ходе практических работ; тестирование</p>
<p>проводить расчеты по формулам;</p>	<p>решение технологических задач составление технологических карт</p>
<p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь и безопасно им пользоваться;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в ходе практических работ; отчеты по лабораторным работам;</p>
<p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;</p>	<p>решение ситуационных задач экспертное наблюдение и оценка в ходе практических работ;</p>
<p>оценивать качество и безопасность готовых блюд</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в ходе практических работ; отчеты по лабораторным работам;</p>
<p>Знания; - ассортимент блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;</p>	<p>устный опрос тестирование</p>
<p>правила выбора основных продуктов и</p>	<p>решение ситуационных задач</p>

дополнительных ингредиентов к ним;	
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд зарубежной кухни;	тестирование решение ситуационных задач
требования и основные критерии оценки качества продуктов и ингредиентов к ним;	решение ситуационных задач тестирование
последовательность технологического процесса при приготовлении блюд зарубежной кухни;	составление технологические карт
технологии приготовления и оформления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;	тестирование устный опрос проектная деятельность
способы сервировки и варианты оформления;	решение ситуационных задач тестирование проектная деятельность
температурный режим хранения блюд, температуру подачи; требования к качеству блюд;	тестирование
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	тестирование решение ситуационных задач

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно - транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

**МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий**

специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Балаково, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины «МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№33234 от 23.07.2014 года

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

РАССМОТРЕНА: на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № ____ от « __ » _____
2021 г.

Руководитель ПЦК / _____ /Тягунова Т.П./

ОДОБРЕНА: методическим советом техникума

Протокол №__ от «___»

20__ г.

Председатель/_____/Золотуха Ю.А./

**Составитель(и)
(автор):**

Балякина Елена Алексеевна, преподаватель специальных дисциплин

Ф.И.О., должность, квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	4
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	8
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПОИНАРНОГО КУРСА	19
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПОИНАРНОГО КУРСА	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1.3. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) или специальности (специальностям) или СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего специального образования. Опыт работы не требуется.

1.4. Цель и планируемые результаты дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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;

технологии 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.

В результате освоенных знаний и умений, формируются следующие компетенции (ПК) и общие компетентности (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ВД.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
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 01	Понимать сущность и профессиональную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 591 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающихся 250 часа;

самостоятельная работа обучающихся 125 часов;

практики в том числе учебная – 108 часа;

производственная – 108 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Структура междисциплинарного курса

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час. В т.ч. в форме практико-готовки		Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики			
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная	Консультации	
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1 ОК 1.1-ОК 1.5	Раздел 1. Организация производства	65		20		6	20				45
ПК1.1-ПК1.2 ОК 1.1 - ОК 1.5	Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания	64		24							40
ПК 1.2 ОК 1.1 – ОК 1.5	Раздел 3. Подготовка сырья и технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	34		34							
ПК 1.1 ОК 1.1 – ОК 1.5	Раздел 4. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изде-	54		54		28					

	лий и праздничного хлеба										
ПК 1.3 ОК 1.1 – ОК 1.5	Раздел 5. Ассортимент и технология приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	138		98		66				40	
ПК 1.1- ПК 1.3 ОК 1.1 – ОК 1.9	Учебная практика	108							108		
ПК 1.1-ПК1.3 ОК 1.1-ОК 1.9	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108								108	
	Промежуточная аттестация										
	Экзамен по ПМ										
	<i>Всего:</i>	<i>591</i>		<i>230</i>		<i>100</i>	<i>20</i>		<i>108</i>	<i>108</i>	<i>125</i>

2.2. Тематический план и содержание междисциплинарного курса МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		250
Раздел 1. Организация производства		20
Тема 1.1 Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий	Содержание	20
	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.	4
	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.	4
	3 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.	4
	1 Практические занятия:	6
	№1. Расчет мощности цеха мучных изделий. Организационные решения по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	№2. Составление производственной программы или плана-меню цеха мучных изделий	2
	№3. Организация труда в кондитерском и мучном цехе	2
	Контрольная работа №1 Организация работы цеха мучных изделий	2
	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» Составление блок-схем: основные помещения кондитерского цеха, технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий.	45
Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания		24

Тема 2.1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Безопасность использования при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		24
	1	Просеиватели. Назначение. Виды просеивателей. Принцип действия. Определение производительности. Правила эксплуатации. Характеристика просеивателей зарубежного производства.	4
	2	Тестомесильные и тестораскаточные машины. Назначение и принцип действия тестомесильных машин. Правила эксплуатации тестомесильных машин. 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.	4
	3	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.	4
	4	Пицца – прессы. Назначение и принцип действия пицца-прессов. Правила эксплуатации пицца-прессов. Характеристика пицца-прессов зарубежного производства. Техника безопасности при работе с пицца-прессами.	4
	5	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.	4
	6	Тепловое оборудование кондитерского цеха и цеха мучных изделий. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе	4

	<p>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»</p>	40
Раздел 3. Подготовка сырья и технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов		34
Тема 3.1 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных мучных, кондитерских изделий.	Содержание	8
	1 Подготовка основного сырья к производству. 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 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	4
	2 Характеристика вспомогательного сырья. 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.	4
Тема 3.2 Характеристика процесса замешивания теста, способы его разрыхления.	Содержание	12
	1 Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при замешивании теста. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности.	6
	2 Способы разрыхления теста. Характеристика основных способов разрыхления теста. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста.	6
Тема 3.3 Тепловая обра-	Содержание	14
	1 Процессы, происходящие при тепловой обработке. Температурные режимы тепловой	6

ботка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Изготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		обработки изделий. Химические, биохимические, микробиологические изменения тестовых заготовок в процессе выпечки. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий.	
	2	Характеристика отделочных полуфабрикатов. 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	6
		Контрольная работа №2. Характеристика и подготовка сырья к производству по приготовлению отделочных полуфабрикатов	2
Раздел 4. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			54
Тема 4.1 Характеристика и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого и сдобного пресного теста	Содержание		54
	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 молочнокислое брожение, их значение.	6
	2	Ассортимент хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Методы приготовления. 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.	4
	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.	4
	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 устранения.	4
	5	Приготовление и рецептура сдобного пресного теста. Особенности приготовления сдобного пресного теста, рецептуры изделий	4
	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 каче-	4

		ству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. температурный режим и правила приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	1	Практические занятия: №4. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста. Составление ТК, ТТК.	12
			2
	2	№5. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста. Составление ТК, ТТК.	2
	3	№6. Расчет расхода сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста	2
	4	№7. Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста	2
	5	№8. Расчет расхода сырья для приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий	2
	6	№9. Составление технологических схем приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий	2
	Лабораторные занятия		16
	1	№1. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста	4
	2	№2. 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.	4
	3	№3. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста	4
	4	№4. Технологические процесс приготовления мучных изделий из блинного теста и теста для оладий	4
Раздел 5. Ассортимент и технология приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста			98
Тема 5.1 Технология приготовления кондитерских изделий из бездрожжевого теста	Содержание		80
	1	Приготовление и рецептура изделий из теста для блинчиков, вафельного и пряничного теста. Ассортимент изделий из блинчатого, пряничного, вафельного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации	4
	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	2

	сроки реализации.	
3	Приготовление и рецептура изделий из песочного теста. Технология приготовления песочного теста, изделий из него, расчет сырья, оформление тортов, пирожных.	2
4	Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, особенности выпечки процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Показатели качества. Физико-химические изменения, происходящие при выпечке.	4
Практические занятия:		10
1	№ 10. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста.	2
2	№11. Составление технологических схем приготовления изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста. Составление ТК, ТТК.	2
3	№12. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста.	2
4	№13. Составление технологических схем приготовления изделий из песочного теста. Составление ТК, ТТК.	2
5	№14. Составление технологических схем приготовления изделий из бисквитного теста. Расчет расхода сырья	2
Контрольная работа № 3		2
Лабораторные занятия:		20
1	№5. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из пряничного, вафельного теста	4
2	№6. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из теста для блинчиков	4
3	№7. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из сдобного теста	4
4	№8. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из песочного теста	4
5	№9. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста	4
Контрольная работа №4.		2
1	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	Приготовление и рецептура изделий из заварного теста. Технология приготовления заварного теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие	2

		при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий.	
	3	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	2
	Практические занятия:		12
	1	№15. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из слоеного и воздушного теста.	2
	2	№16. Составление технологических схем приготовления изделий из слоеного и воздушного теста	2
	3	№17. Расчет расхода сырья для приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	4	№18. Составление технологических схем приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	5	№19. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из заварного и миндального теста.	2
	6	№20. Составление технологических схем приготовления изделий из заварного и миндального теста. Составление ТК, ТТК	2
	Лабораторные занятия:		16
	1	№10. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из слоеного и воздушного теста	6
	2	№11. Технологические процесс приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4
	3	№ 12. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из заварного теста	6
Тема 5.2. Характеристика тортов, пирожных.	Содержание		18
	1	Характеристика тортов, пирожных. Особенности приготовления высокорецептурных кондитерских изделий. Способы украшения тортов и пирожных. Технология приготовления хлебобулочных изделий.	4
	2	Украшения тортов и пирожных. Современные способы украшения тортов и пирожных. Методы приготовления украшений и отделочных полуфабрикатов.	4
	3	Актуальные направления в производстве кондитерских изделий. Современные технологии приготовления кондитерских изделий. Разработка технологий по снижению ка-	2

	лорийности изделий	
	Лабораторные занятия:	8
	№13. Технологические процесс приготовления тортов и пирожных.	4
	№ 14. Технология приготовления праздничных тортов	4
	Самостоятельная работа: - подготовка рефератов на тему: «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, бисквитного, заварного, белкового теста; - решение ситуационных задач, составление технологических карт на кондитерские изделия; - разбивка блюд по плану-меню ПОП по основным критериям классификации кулинарной продукции; - составление технологических схем первичной обработки и приготовления полуфабрикатов для производства кондитерских изделий	40
	Курсовая работа	20
	Учебная практика	108
	Производственная практика	108
	Всего часов	591

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПОИНАРНОГО КУРСА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект инструкционно-технологических карт комплект справочной, нормативной, технической документации; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия

Технические средства обучения: мультимедийный проектор;

о интерактивная доска;

о программы для решения частных задач в процессе работы;

о видеофильмы по технологии приготовления;

о компьютер;

о средства телекоммуникации;

о мультимедийные обучающие программы и электронные учебные издания; (оборудование, технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.п.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень 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», 2019 г. – 448 с.
2. Потапова И. И. Изделия из теста: учебное пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева, М.: изд. центр «Академия», 2019 г. – 64 с.
3. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО / Н. Г. Бутейкис, М.: изд. центр «Академия», 2018 г. – 304 с.
4. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2017. 373 с.

5. Елхина В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 1. Механическое оборудование. – М. Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
6. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 416 с.
7. Богущева В. И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Дону: Феникс, 2017. – 374 с.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н. "Технология приготовления пищи" - учебник, Деловая литература, Омега-Л, Москва 2018г.
2. Ковалёв Н.И. "Технология приготовления пищи" учебник, Деловая литература, М 2017г.
3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие Г.Г. Дубцов - М.: Мастерство, 2018г.
4. Э 41 Экспресс - курс повара. Серия "Хит сезона". В. Поляков - Ростов на Дону: Феникс, 2019г.
5. М.В. Уласевич "Технология приготовления пищи" - Минск: Высшая школа, 2020г.

Средства обучения:

1. Сборник технологических нормативов; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М.: ТОО "Пчёлка", 2017г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М.: МП "Вика", 2017г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ч II/сост. Ахиба С.Л., Бодрягин В.И., Лапшина В.Т. и др. - М: Хлебпродинформ, 2017г.
4. Сборник рецептов 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, 2017 г.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный - Киев: АСК 2017г.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов. - СПб: Гидрометеиздат, 2019г.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов - СПб: Гирометеиздат, 2018г.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. А.В. Румянцев - М: Дело и Сервис, 2018г.
9. "Сборник нормативных и технических документов для предприятий общественного питания" - Хлебпродинформ, М - 2018г.
10. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания" - М.: Хлебпродинформ, 2020г.
11. Анфилова Н.А. "Кулинария" - М.: Экономика, 1991г.;М.: Академия, 2019г.
12. Донченко Л.В. "Безопасность пищевого сырья и продуктов питания" - М.: Пищепромиздат, 2019г.
13. Зогиняева Е.В. "Крупяные блюда повышенной биологической ценности", 2018г.
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, 2019г.
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/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Знание: -особенностей расположения кондитерского цеха на ПОП -организации работы кондитерского цеха ПОП -организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий -устройства и принцип работы оборудования кондитерского цеха -навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении хлебобулочных изделий -по разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий -подготовки продуктов к приготовлению сдобных хлебобулочных изделий -различных способов разрыхления тестовых п/ф -режимов выпечки, хранения и реализации сложных хлебобулочных изделий -критериев оценки качества и безопасности готовой продукции Правильность выполнения работ: -расчет сырья и мощности в кондитерском цехе -наладки оборудования по расчету расхода сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий -расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий -по органолептической оценке степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий -по организации безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности</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 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>труса</p> <p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -особенностей расположения кондитерского цеха на ПОП -организации работы кондитерского цеха ПОП -организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов устройства и принцип работы оборудования кондитерского цеха -навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов -по разработке ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов -методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий, -температурного режима и правил приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий -актуальных направлений в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий -основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов, готовых сложных мучных кондитерских изделий -требований безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий <p>Правильность выполнения работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> -расчет сырья и мощности в кондитерском цехе 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 -по органолептической оценке определения степени готовности и качества мучных кондитерских изделий <p>Своевременность контроля за качеством выполненных работ</p> <p>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
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изде-</p>	<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -особенностей расположения кондитерского цеха на ПОП -организации работы кондитерского цеха ПОП -организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изде- 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверочные работы по теме -тестирование

<p>лий</p>	<p>лий</p> <p>устройства и принцип работы оборудования кондитерского цеха</p> <p>-навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>-по разработке ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>-основных качеств безопасности готовой продукции мелкоштучных изделий</p> <p>Правильность выполнения работ:</p> <p>-расчет сырья и мощности в кондитерском цехе</p> <p>-по расчету расхода сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>-расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления изделий</p> <p>-по органолептической оценке определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Своевременность контроля за качеством выполненных работ</p> <p>Точность исполнения правил безопасности труда</p>	<p>-оценка выполненных практических работ</p> <p>-оценка результата выполнения практического задания на производственной практике</p> <p>- оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>Знание:</p> <p>-особенностей расположения кондитерского цеха на ПОП</p> <p>-организации работы кондитерского цеха ПОП</p> <p>-организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-устройства и принцип работы оборудования кондитерского цеха</p> <p>-навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-температурного режима и правил приготовления полуфабрикатов различной сложности</p> <p>-требований к качеству сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Правильность выполнения работ:</p> <p>-расчет сырья и мощности в кондитерском цехе</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>-проверочные работы по теме</p> <p>-тестирование</p> <p>-оценка выполненных практических работ</p> <p>-оценка результата выполнения практического задания на производственной практике</p> <p>- оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений</p>

	<p>хе</p> <p>-по изготовлению различных сложных полуфабрикатов</p> <p>-по оформлению кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p> <p>-по органолептической оценке качества сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Своевременность контроля за качеством выполненных работ</p> <p>Точность исполнения правил безопасности труда</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций обеспечивающих их 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 решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные ресурсы	
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 об-	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и	

щаться с коллегами, руководством и потребителями	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	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАЛАКОВСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТРАНСПОРТНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ.Н.В.ГРИБАНОВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десер-
тов**

Специальность: Технология продукции общественного питания

Балаково, 2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по среднему профессиональному образованию **19.02.10 Технология производства продуктов питания**, приказ Министерства образования и науки от 22.04.2014г. №384 (зарегистрирован в Минюсте РФ 23.07.2014, регистрационный № 33234)

ОДОБРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса и сферы обслуживания»

Протокол № ____ от «__» _____ 2021 г.

Руководитель ПЦК / _____ /Тягунова Т.П./

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО «БПТТТ им.Н.В.Грибанова»

_____/Янчева О.Г../

«__» _____ 2021 г.

Составитель: Абазин Сергей Анатольевич – преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. Структура и содержание обучения междисциплинарного курса	7
3. Условия реализации программы междисциплинарного курса	17
4. Контроль и оценка результатов освоения программы междисциплинарного курса	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального междисциплинарного курса должен:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1 - 9	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1 - 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1

.1.2. Перечень профессиональных компетенций

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

ПК 5.1 - 5.2	<p>Практический опыт в: 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;</p>
	<p>Умения: 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;</p>
	<p>Знания: 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 техники декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;</p>

1.1.3. Количество часов на освоение рабочей программы междисциплинарного курса:

всего – 270 часа;

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 180 часов;

в том числе 100 часов практические занятия;

самостоятельной работы студента – 90 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Место междисциплинарного курса в структуре профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Консультации	Экзамен	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						
					Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоятельная работа			
					Обучение по МДК, в час.				Практики		
					всего, часов	практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов		Учебная	Производственная	
1	2			3	4	5	6	7	8	9	
ПК 5.1-ПК 5.2 ОК 1-9	Раздел 1. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			270	100	80	40				90
	Учебная практика, часа										
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)										
	Всего:										

3.1. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов.			
Тема 1.1 Организация процесса приготовления сложных холодных десертов.	Содержание	18	2
	1.Оборудование и инвентарь для организации работы цеха по приготовлению сложных холодных десертов. 2. Организация и техническое оснащение процесса обработки и подготовки сырья. 3. Техника безопасности при организации работ при обработке сырья при приготовлении сладких блюд и напитков. 4. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции. 5. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктовых салатов и напитков. 6. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению железированных сладких блюд. 7. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд. 8. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению по порционированию и отпуску сладких блюд. 9. Виды технологического оборудования холодного цеха: механическое, холодильное.	2 2 2 2 2 2 2 2 2	
	Практические занятия	4	3
	1.1.Составить таблицу: «Санитарные требования при организации и подготовки рабочих мест для приготовления сложных холодных десертов». 1.2.Составить таблицу: «Безопасные условия эксплуатации оборудования; подбор инвентаря для приготовления сложных холодных десертов.	2 2	
Тема 1.2 Технология приготовления и приготовление сложных холодных десертов.	Содержание	32	2
	1.Классификация и ассортимент сложных холодных десертов.	2	
	2.Технология приготовления и способы подачи свежих, замороженных и консервированных фруктов и ягод. Варианты оформления, требования к качеству.	2	
	3.Варианты оформления блюд с использованием техники карвинг. 4.Желирующие вещества и пищевые добавки: желатин, агар-агар, крахмалы, студнеобразователи,	2 2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	пищевые кислоты и красители; характеристика, подготовка к использованию.		
	5.Пищевые ароматические эссенции, ванилин, сладкие многоатомные спирты (сорбита, ксилита) и интенсивные подсластители: сахарин, аспартам; характеристика, подготовка к использованию	2	
	6.Ассортимент и технология приготовления компотов: из свежих плодов и ягод, из сухих фруктов, из смеси сухофруктов, из консервированных фруктов, из замороженных плодов и ягод.	2	
	7.Ассортимент и технология приготовления киселей: из свежих ягод, из яблок, молочный кисель.	2	
	8.Технология приготовления желе: желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из апельсинов, многослойное желе.	2	
	9.Технология приготовления и способы подачи муссов: мусс клюквенный, лимонный, мусс яблочный на манной крупе. Варианты оформления, требования к качеству.	2	
	10.Технология приготовления и способы подачи самбуков: самбук из йогурта, абрикосовый и творожной массы. Варианты оформления, требования к качеству.	2	
	11.Технология приготовления и способы подачи кремов и соусов для холодных десертов. Варианты оформления, требования к качеству.	2	
	Практические занятия	22	3
	1.3.Составить памятку: «Отделочные виды теста для холодных десертов; характеристика и требования к качеству, условия и сроки хранения».	2	
	1.4.Составить памятку: «Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов; характеристика и требования к качеству, условия и сроки хранения».	2	
	1.5.Составить памятку: «Методы приготовления холодных десертов: замачивание желатина, агар-агара, крахмала; использование «водяной бани», и «желатиновой рубашки»».	2	
	1.6.Составить памятку: «Виды производственного инвентаря и инструментов для карвинга. Виды нарезки и формовки; техника нарезки с помощью карбовочного ножа».	2	
	1.7.Составить памятку: «Правила этикета – фрукты и ягоды».	2	
	приготовления десертов – орехоплодные; характеристика, требования к хранению и качеству».	2	
	1.8.Составить памятку: «Сырье для приготовления десертов – семечковые и косточковые плоды; характеристика, требования к хранению и качеству».	2	
	1.9.Составление ТК и схем приготовления компотов, киселей, желе и муссов.		
	1.10.Составить памятку: «Технология приготовления соусов в соответствии с методом и типом соусов: ягодные, фруктовые, сливочные; йогуртовый и пикантный; классический, кофейный и шоко-	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	ладный сабайон. 1.11. Составление ТК и схем приготовления кремов.	2 2	
	Содержание	10	2
	1. Технология приготовления и способы подачи террина кофейного, шоколадного. Варианты оформления, требования к качеству. 2. Технология приготовления и способы подачи сырного кекса с ягодами и орехами, сырного пирога с ягодами. Варианты оформления, требования к качеству. 3. Технология приготовления и способы подачи щербета: шоколадного, лимонного, из грейфрутов. Варианты оформления, требования к качеству. 4. Технология приготовления и способы подачи изделий из «фило»: рулет с фруктами и ягодами, мешочки и корзиночки с фруктами. 5. Технология приготовления и способы подачи тирамиссу. Варианты оформления, требования к качеству.	2 2 2 2 2	
	Практические занятия	26	3
	1.13. Составить таблицу: «Ассортимент и требования к качеству сложных холодных десертов». 1.14. Составить таблицу: «Дефекты сложных холодных десертов и причины их возникновения». 1.15. Составить ТК и схемы приготовления терринов, щербета. 1.16. Составить ТК и схемы приготовления сырных кексов и пирогов. 1.17. Рассчитать сырье для изготовления заданного количества порций холодных десертов. 1.18. Составить ТК и схемы приготовления пая и тирамиссу. 1.19. Рассчитать сырье для изготовления заданного количества порций холодных десертов. 1.20. Рассчитать сырье для изготовления заданного количества порций холодных десертов. 1.21. Составить памятку: «Технология приготовления начинок для десертов: сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые, фруктово-ореховые». 1.22. Составить памятку: «Технология приготовления глазури для холодных и горячих десертов в соответствии с методом и типом глазури: сахарная, фруктовая, шоколадная». 1.23. Составить ТК и схемы приготовления пасхи и бланманже. 1.24. Организовать процесс приготовления десертов в десерт-баре. 1.25. Составить памятку: «Технология приготовления украшений из карамели и шоколада». 1.26. Правила санитарии и гигиены рабочем месте.	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<p>Самостоятельная работа Поиск рецептов к лабораторным работам по теме «Сложные холодные десерты» Поиск информации для рефератов и презентаций в сети Интернет «Карвинг», «История чизкейков», «Фрукты в карамели», «История пасхи», «Террин кофейный. Шоколадный», «История возникновения, технология щербета, ассортимент», «Пай с лимонными меренгами». Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов холодных десертов. Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p>		45	3
Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.			
Тема 2.1 Организация процесса приготовления сложных горячих десертов.	Содержание	4	2
	1. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению горячих напитков. 2. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению десертов на основе круп.	2 2	
Тема 1.2 Технология приготовления и приготовление сложных холодных десертов (94 ч)	Содержание	18	2
	1. Классификация и ассортимент сложных горячих десертов.	2	
	2. Ассортимент. Варианты подачи, требование к качеству десертов из груш и яблок.	2	
	3. Технология приготовления и способы подачи: гренки с плодами и ягодами. Варианты оформления, требования к качеству.	2	
	4. Технология приготовления и способы подачи: яблоки в тесте «кляр запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша на слоеном тесте. Варианты оформления, требования к качеству.	2	
	5. Технология приготовления и способы подачи десертов на основе творога: творожный пудинг, творожная запеканка, творожные шарики, пончики из творога. Варианты оформления, требования к качеству.	2	
	6. Технология приготовления и способы подачи десертов с крупами: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник со сладким соусом. Варианты оформления, требования к качеству.	2	
	7. Технология приготовления и способы подачи: блинчики с яблоками, апельсиновые блинчики с творогом, с джемом, оладьи с курагой.	2	
	8. Технология приготовления и способы подачи капкейков: лимонные с цукатами, с орехами и курагой, сливочные с имбирем и медом. Варианты оформления, требования к качеству.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	9. Технология приготовления штруделей: яблочный, ореховый, творожный, лимонный, клубничный.	2	
	Содержание	14	2
	1. Технология приготовления и способы подачи восточных сладостей - пахлавы. Варианты оформления, требования к качеству. 2. Технология приготовления и способы подачи фруктовых маффинов: с яблоками, с вишней, со сгущенкой, творожные. Варианты оформления, требования к качеству. 3. Технология приготовления и способы подачи пудингов: шоколадно-фруктового парового, глазированного абрикосового. Варианты оформления, требования к качеству. 4. Технология приготовления и способы подачи суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из ягод и фруктов, шоколадно-орехового на манной крупе, сырного. Варианты оформления, требования к качеству. 5. Технология приготовления и способы подачи овощных кексов: морковного с глазурью. Варианты оформления, требования к качеству. 6. Технология приготовления и способы подачи гурьевской каши. Варианты оформления, требования к качеству. 7. Технология приготовления и способы подачи крамбл: из клубники и ревеня, апельсиново-яблочный с курагой. Варианты оформления, требования к качеству.	2 2 2 2 2 2 2	
	Практические занятия	32	3
	2.10. Составить таблицу: «Ассортимент, требования к качеству, хранение и сроки реализации горячих десертов». 2.11. Составить таблицу: «Возможные виды дефектов сложных горячих десертов и способы их устранения». 2.12. Разработать ассортимент сложных десертов с учетом типа и класса предприятия. 2.13. Составить ТК и схемы приготовления пахлавы. 2.14. Составить ТК и схемы приготовления фруктовых маффинов и пудингов. 2.15. Составить ТК и схемы приготовления суфле и овощных кексов. 2.16. Рассчитать сырье для изготовления заданного количества порций горячих десертов. 2.17. Составить ТК и схемы приготовления каши гурьевской. 2.18. Составить ТК и схемы приготовления крамбл фруктовых и ягодных.	2 2 2 2 2 2 2 2 2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	2.19. Составить ТК и схемы приготовления десертов из теста тулип и тюиль. 2.20. Составить ТК и схемы приготовления сладкого ризотто и омлета. 2.21. Составить памятку: «Контроль правильности приготовления сложных горячих десертов. Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых сложных горячих десертов. Заполнение бракеражного журнала». 2.22. Рассчитать сырье для изготовления заданного количества порций горячих десертов.	2 2 2	
	Самостоятельная работа	45	3
	<i>Поиск рецептов к лабораторным работам по теме «Сложные холодные десерты» Поиск информации для рефератов и презентаций в сети Интернет « История шарлотки яблочной», «Питательная ценность творога», « История капкейков», « История появления штруделя» ,« Фруктовые маффины» ,«Гурьевская каша»,« Десерты фламбе» ,«Шоколадное фондю». Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов горячих десертов. Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.</i>		
Экзамен			
Всего		270	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству студентов;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, мультимедийное оборудование. Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
 - рабочие места по количеству студентов
 - тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
 - механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
 - инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
 - столовая посуда для сервировки и отпуска блюд

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебник СПО А.В.Синицина, Е.И.Соколова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков и разнообразного ассортимента», М. «Академия», 2018г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
6. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
7. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Периодические издания:

3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».

Профессиональные информационные системы:

1. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс].

Режим доступа <http://www.eda-server.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебном кулинарном и кондитерском цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы студентов. занятия носят практико – ориентированный характер.

При изучении модуля со студентами организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально. Для организации самостоятельной работы студентов необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрировано после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления сложных холодных десертов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - правильность и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - организация рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов в соответствии с требованиями; - выбор тепловых режимов при приготовлении сложных холодных десертов; - расчет количества сырья для приготовления сложных холодных де- 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прове-

	<p>сертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления сложных холодных десертов; - правильность подбора начинок, соусов и глазури для отдельных холодных десертов; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - выбор и обоснованность посуды для отпуски сложных холодных десертов - выполнение действий по оформлению, декорированию и отпуску сложных холодных десертов; - соблюдение норм выхода сложных холодных десертов; - соблюдение температурного режима при реализации сложных холодных десертов; - проведение бракеража готовых сложных холодных десертов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения сложных холодных десертов в соответствии с требованиями Сан-ПиНа. 	<p>дения практической работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - оценка во время проведения лабораторной работы - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики; - экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;
<p>ПК 2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления сложных горячих десертов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил техники без- 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохо-

	<p>опасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при приготовлении сложных горячих десертов в соответствии с требованиями; - выбор тепловых режимов при приготовлении сложных горячих десертов; - расчет количества сырья для приготовления сложных горячих десертов; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - соблюдение последовательности выполнения действий, согласно технологического процесса приготовления сложных горячих десертов; - правильность подбора начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - обоснованность выбора посуды для отпуска сложных горячих десертов; - выполнение действий по оформлению, декорированию и отпуску сложных горячих десертов; - соблюдение норм выхода сложных горячих десертов; - соблюдение температурного режима при реализации сложных горячих десертов; - проведение бракеража готовых сложных горячих десертов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение усл. и сроков хранения сл.Гор.десертов в соответствии с СанПиН. 	<p>ждения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения практической работы и прохождения учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики. -- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной
--	--	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; -участие в профориентационной деятельности; участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</p>	<p>-наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики; -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>-правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции...); - обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций; - личная оценка результативности; - личная оценка качества выполненной работы;</p>	<p>- оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>-полнота представления ответственности за результаты своей работы; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии общественного питания.</p>	<p>-составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики; - тестирование; - личная оценка; - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - наблюдение за действи-</p>

		ями студентов на практических занятиях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-уровень владения различными способами поиска информации; - умение выбрать полезную информацию; - адекватность полезности выбранной информации; - оперативность поиска необходимой информации; - степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.	-оценка подобранной информации по данному модулю; - тестирование; - личная оценка; - оценка подготовленных рефератов; - выполнение творческих работ.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, учебной производственной практике.	-оценка созданных электронных презентаций; - оценка электронного портфолио; - экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; - степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; - степень владения без конфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды;	-наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах. - наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике; - характеристика с производственной практики; - наблюдение на конкурсах профессионального мастерства, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-Точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий; - грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; - точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач.	-личная оценка; наблюдение за работой членов команды во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной

		и учебной практики; - наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-поиск путей повышения профессионального и личностного развития, - побуждение к деятельности по самообразованию; - планирование повышения квалификации.	-анкетирование; - социологический опрос; - наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-определение способа действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности; - определение и выполнение задачи исходя из цели.	-составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики; -оценка решения ситуационных производственных задач; - личная оценка;

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Балаковский промышленно - транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

**МДК.06.01 Основы организации производства продукции питания для
различных категорий потребителей**

специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Балаково, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины «МДК 06.01 Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№33234 от 23.07.2014 года

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

РАССМОТРЕНА: на заседании предметно-цикловой комиссии «Сервиса, туризма, информационных и химических технологий»

Протокол № ____ от « __ » _____
2021 г.

Руководитель ПЦК / _____/Тягунова Т.П./

ОДОБРЕНА: методическим советом техникума

Протокол №__ от «__»

20__ г.

Председатель/_____/Золотуха
Ю.А./

**Составитель(и)
(автор):**

Балякина Елена Алексеевна, преподаватель специальных дисциплин

Ф.И.О., должность, квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
13.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	4
14.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	7
15.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПОИНАРНОГО КУРСА	16
16.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПОИНАРНОГО КУРСА	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК 06.01 «Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей»

1.5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) или специальности (специальностям) или СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего специального образования. Опыт работы не требуется.

1.6. Цель и планируемые результаты дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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;

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

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

нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;

методики расчета экономических показателей.

В результате освоенных знаний и умений, формируются следующие компетенции (ПК) и общие компетентности (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ВД.06	Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4.	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ПК 6.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК 6.8	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности.
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 04	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и

	личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

1.5. Количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 708 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающихся 376 часа;

самостоятельная работа обучающихся 188 часов;

практики в том числе учебная – 36 часа;

производственная – 108 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Структура междисциплинарного курса

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час. В т.ч. в форме прак. подготовки		Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа	
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная	Консультации		
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)										
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	
ПК 6.1; 6.2; 6.9 ОК 1.1-ОК 1.5	Раздел 1 Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделений организации	318		166		72	30					152
ПК6.2-ПК6.8 ОК 1.1 - ОК 1.5	Раздел 2. Организация деятельности подразделения	114		102		28						12
ПК 6.1; 6.2; 6.9 ОК 1.1 – ОК 1.5	Раздел 3 Документационное обеспечение управления	102		78		66						24
ПК 6.1- ПК 6.9 ОК 1.1 – ОК 1.9	Учебная практика	36						36				
ПК 6.1-ПК6.9 ОК 1.1-ОК 1.9	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							108			

	Промежуточная аттестация									
	Экзамен по ПМ									
	Всего:	708		346		166	30	36	108	188

2.2. Тематический план и содержание междисциплинарного курса МДК 06.01 Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей

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
1	2	3
МДК 06.01 Управление структурным подразделением		
Раздел 1 Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделений организации		318
Тема 1.1 Основные показатели производства	Содержание учебного материала	
	1	Основные показатели производства
	2	Основные положения, признаки организации(предприятия)
Тема 1.2 Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания	Содержание учебного материала	
	1	Понятие предприятия общественного питания
	2	Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания
	3	Ассортимент выпускаемой продукции
	Самостоятельная работа	
Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);Составить реферат,(презентацию) Тема: Состояние и тенденции развития предприятий общественного питания		12
Тема 1.3 Классификация предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	
	1	Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента, объема и вида предоставляемых услуг
	2	Типы предприятий, факторы, учитывающие при определении типа предприятия.
Тема 1.4 Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	
	1	Характеристика предприятий общественного питания
	2	Отличительные особенности
Тема 1.5 Планирование деятельности предприятия общественного питания	Содержание учебного материала	
	1	Планирование деятельности предприятия общественного питания
	2	Финансовый анализ, основные цели финансового анализа

	3	Классификация видов финансового анализа	
	Практические занятия		18
	1	№1 Решение практических задач. Расчет показателей динамики (абсолютный прирост, темп роста, темп прироста)	
	2	№2 Решение практических задач. Расчет показателей выполнения план по ассортименту продукции	
	3	№3 Решение практических задач .Основные методы планирования Расчет показателей выполнения план балансовым методом	
Тема 1.6 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота	Содержание учебного материала		6
	1	Выпуск продукции и ее реализация	
	2	Понятие: производственная программа продукция собственного производства, покупные товары, продукция общественного питания, блюдо.	
	3	Основная деятельность предприятия общественного питания	
	Самостоятельная работа		24
	Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); Решение производственных задач. Тема1Структура производства предприятий общественного питания. Составить схему организационной структуры (по заданным условиям)		
Тема 1.7. Производственная мощность предприятия	Содержание учебного материала		8
	1	Производственная мощность предприятия	
	2	Анализ производственной мощности	
	3	Пропускная способность обеденного зала	
	4	Анализ товарных запасов и товарооборачиваемости	
Тема 1.8. Показатели эффективности предприятия	Содержание учебного материала		4
	1	Показатели эффективности предприятия	
	2	Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования	
	Практическое занятие		6
	1	№ 4 Решение практических задач. Расчет производственной мощности и пропускной способности предприятия	
Тема 1.9. Определение потребности в сырье и продуктах	Содержание учебного материала		2
	1	Определение потребности в сырье и продуктах по индивидуальным нормам	
Тема 1.10. Затраты производства и их	Содержание учебного материала		
	1	Затраты производства и их факторы	4

факторы	2	Классификация издержек производства и обращения	
Тема 1.11 Факторы, влияющие на издержки производства и обращения	Содержание учебного материала		4
	1	Внешние и внутренние факторы, влияющие на издержки производства и обращения	
	2	Расходы по доставке сырья и товаров	
	Практическое занятие		6
1	№ 5 Решение практических задач. Расчет расходов по отдельным статьям, общую сумму расходов.		
Тема 1.12. Прибыль производства	Содержание учебного материала		4
	1	Прибыль производства, ее функции	
	2	Виды прибыли, их характеристика.	
Тема 1.13 Рентабельность предприятия	Содержание учебного материала		4
	1	Рентабельность предприятия, основные показатели рентабельности	
	2	Основные показатели рентабельности	
	Практическое занятие		6
	1	№ 6 Решение практических задач. Расчет эффективности текущих затрат	
Тема 1.14. Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала		4
	1	Общие положения	
	2	Сущность оперативного планирования	
Тема 1.15. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров	Содержание учебного материала		4
	1	Требования к организации продовольственного снабжения	
	2	Требования к организации материально- технического снабжения	
Тема 1.17. Организация производства продукции	Содержание учебного материала		6
	1	Требования к организации производства продукции	
	2	Цеховая структура производства	
	3	Бесцеховая структура производства	
Тема.1.18 Организация работы вспомогательных служб	Содержание учебного материала		4
	1	Организация работы вспомогательных служб	
	2	Техническое, санитарное и бытовое обслуживания производства	
Тема 1.19. Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции	Содержание учебного материала		4
	1	Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции	
	2	Организация контроля производства и качества блюд, напитков и изделий	
	Самостоятельная работа		8
	Работа с источниками информации (учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, ресурсами Интернет);		

	Написание реферата (конспекта). Тема Виды меню, их характеристика. Правило составления меню.	
Тема 1.20. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства	Содержание учебного материала	10
	1 Составление планового меню на неделю, декаду	
	2 Разработка плана-меню, меню, расчет потребного количества сырья,,	
	3 Расчет потребности в продуктах	
	4 Оформление требования-накладной на отпуск продуктов	
	5 Распределение сырья между цехами и определение задания поварам	
Самостоятельные работы	Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); Решение ситуационных задач. Тема. Разработка производственной программы доготовочных цехов	36
	Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); Решение ситуационных задач. Тема. Разработка производственной программы специализированных цехов и производственных вспомогательных помещений.	
Тема 1.21. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий	Содержание учебного материала	2
	1 Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий	
	Практическое занятие	36
	1 №7 Решение практических задач. Расчет выхода овощных полуфабрикатов	
	2 №8 Решение практических задач. Расчет выхода сырья на изготовление мясных полуфабрикатов	
	3 №9 Решение практических задач Составление плана меню (по заданным условиям)	
	4 №10Решение практических задач Определить количество блюд различных групп.	
	5 №11 Решение практических задач Расчет потребного количества сырья.	
	6 №12 Решение практических задач Расчет потребного количества сырья (по заданным условиям)	
Самостоятельная работа	72	
Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); Решение ситуационных задач. Тема. Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов		
Раздел 2. Организация де-		114

ятельности подразделения			
Тема 2.1. Организация производства полуфабрикатов в овощном цех заготовочного предприятия и с полным производственным циклом	Содержание учебного материала		4
	1	Организация производства полуфабрикатов в овощном цех заготовочного предприятия	
	2	Организация работы овощного цеха па предприятиях с полным производственным циклом	
Тема 2.2 Организация производства полуфабрикатов мясном цехе заготовочного предприятия	Содержание учебного материала		2
	1	Характеристика цеха	
	2	Ассортимент вырабатываемого сырья, сроки хранения п/ф	
Тема 2.3 Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия	Содержание учебного материала		2
	1	Характеристика цеха	
	2	Ассортимент вырабатываемого сырья, сроки хранения п/ф	
Тема 2.4 Организация работы птицебельного цеха	Содержание учебного материала		2
	1	Характеристика цеха	
	2	Ассортимент вырабатываемого сырья, сроки хранения п/ф	
Тема 2.5 Особенности работы мясо-рыбного цеха	Содержание учебного материала		2
	1	Характеристика цеха	
	2	Ассортимент вырабатываемого сырья, сроки хранения п/ф	
Тема 2.6. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени	Содержание учебного материала		2
	1	Характеристика цеха	
	2	Ассортимент вырабатываемого сырья, сроки хранения п/ф	
Тема 2.7.. Организация работы горячего цеха (суповое отделение)	Содержание учебного материала		4
	1	Характеристика горячего цеха, микроклимат супового отделения цеха	
	2	Организация работы супового отделения, подборка оборудования	
	3	Ассортимент блюд	
Тема 2.8 Организация работы горячего цеха (соусное отделение)	Содержание учебного материала		2
	1	Характеристика технологических линий соусного отделения цеха	
	2	Подборка оборудования и инвентаря.	
	3	Организация труда в цехе	

Тема 2.9.. Организация работы холодного цеха	Содержание учебного материала		2
	1	Характеристика цеха,, подборка оборудования и инвентаря	
	2	Ассортимент продукции холодного цеха	
Тема 2.10.. Организация рабочих мест в холодном цехе	Содержание учебного материала		2
	1	Организация рабочих мест в холодном цехе	
	2	Организация труда в цехе	
Тема 2.11 Организация работы кулинарного цеха	Содержание учебного материала		4
	1	Характеристика супового отделения цеха, подборка оборудования.	
	2	Организация технологического процесса холодного отделения кулинарного цеха	
	3	Организация технологического процесса горячего отделения кулинарного цеха	
	4	Организация труда в цехе	
Тема 2.12 Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		2
	1	Классификация кондитерских цехов по производительности и ассортименту выпускаемых изделий	
	2	Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий	
	3	Состав помещений	
Тема.2.13. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста	Содержание учебного материала		2
	1	Характеристика организации рабочих мест	
	2	Моечное отделение кондитерского цеха, санитарные требования обработки инвентаря	
	3	Транспортировка кондитерских изделий	
	4	Организация труда в цехе	
Тема.2.14. Организация работы цеха мучных изделий	Содержание учебного материала		2
	1	Организация работы цеха мучных изделий	
	2	Организация работы вспомогательных производственных помещений	
Тема.2.15 Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика	Содержание учебного материала		4
	1	Назначение, классификация, характеристика	
	2	Классификация линий раздачи	
Тема2.16. Организация работы механизированных раздаточных линий	Содержание учебного материала		2
	1	Характеристика раздаточных линий супового отделения цеха	
	2	Организация труда поваров - раздатчиков	
Тема.2.17. Организация труда персонала на производстве	Содержание учебного материала		2
	1	Сущность и задачи рациональной организации труда	
	2	Функциональное разделение труда	
	3	Формы кооперации труда в общественном питании	

Тема.2.18. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест	Содержание учебного материала		2
	1	Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест	
	2	Улучшение условий труда	
Тема.2.19. Рационализация режимов труда и отдыха	Содержание учебного материала		2
	1	Рационализация режимов труда и отдыха	
	2	Требования к производственному персоналу	
Тема.2.20 Сущность и задачи нормирования труда	Содержание учебного материала		2
	1	Сущность и задачи нормирования труда	
	2	Методы нормирования труда	
	Практические занятия		12
	1	№13 Решение практических задач. Определение нормы выработки в условных блюдах	
2	№14 Решение практических задач. Определение нормы выработки в условных блюдах		
Тема 2.21. Организация работы трудового коллектива	Содержание учебного материала		4
	1	Понятие бригады (команды), организационные признаки, типы бригад	
	2	Принципы согласования совместных усилий	
	3	Основные принципы планирования работы бригады	
Тема 2.22. Оценка результатов труда работников	Содержание учебного материала		2
	1	Оценка результатов труда работников	
	2	Критерии оценки результатов работы	
	3	Методы оценки результатов работы	
Тема 2.23. Правовое положение работника в организации	Содержание учебного материала		4
	1	Правовое положение работника в организации	
	2	Должностные инструкции и их содержание	
	3	Учет использования рабочего времени	
	Практическое занятие		8
1	№15 Решение ситуационных задач. Составление табеля учета рабочего времени		
Тема 2.24. Приемы повышения эффективности общения в команде	Содержание учебного материала		2
	1	Приемы повышения эффективности общения	
	2	Создание условий ,препятствующих возникновению конфликтов	
	3	Роль руководителя в разрешении конфликта	
Тема 2.25. Обучение персонала на рабочем месте	Содержание учебного материала		2
	1	Обучение персонала на рабочем месте	
	2	Формы и методы обучения персонала на рабочем месте	
Тема 2.26 Контроль и оцен-	Содержание учебного материала		2

ка результатов выполнения работ исполнителями	1	Общие положения, виды контроля	
	2	Методы и формы осуществления контроля	
Тема 2.27 Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда	Содержание учебного материала		4
	1	Порядок разработки и утверждения инструкции по охране труда, требования к разделам	
	2	Виды инструктажей по охране труда, порядок их проведения и оформления	
	3	Ответственность за нарушение требований охраны труда	
Тема 2.28. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства	Содержание учебного материала		2
	1	Общие понятия и определения	
	2	Показатели качества продукции, характеристика показателей качества	8
	Практическое занятие		
1	№16 Решение ситуационных задач .Оценка качества продукции общественного питания		
Тема 2.29 Контроль за качеством приготовления продукции производства	Содержание учебного материала		2
	1	Понятие: качество,, параметры качества, признаки качества, условные характеристики	
	2	Проведение бракеража готовой продукции.	
Тема 2.30 Технологическая документация	Содержание учебного материала		2
	1	Технологическая документация, назначение правила ведения	
	2	Журналы контроля технологических процессов, назначение правила ведения	12
	Самостоятельная работа		
	Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); 2. Контроль за качеством выпускаемой продукции		
Раздел 3 Документационное обеспечение управления			102
Тема 3.1. Документирование управленческой деятельности	Содержание учебного материала		4
	1	Понятие и назначения документа, виды документов	
	2	Процесс делопроизводства	6
	Практические занятия		
	1	№17 Решение ситуационных задач .Национальная система стандартизации	
	2	№18 Решение ситуационных задач Разработка и утверждение ТТК	24
	Самостоятельные работы		
	Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); Разработка фирменных блюд		
Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специ-			

	альной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); Учет готовой продукции общественного питания и ее реализация		
Тема 3.2. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания	Содержание учебного материала	4	
	1 Виды первичной учетной документации по учету операций в общественном питании		
	2 Порядок заполнения форм документации и составления калькуляционного расчетов на изделия	48	
	Практические занятия		
	1 №19 Решение практических задач Составление калькуляционного расчета (по заданным условиям)		
	2 № 20 Решение практических задач Составление калькуляционного расчета (по заданным условиям)		
	3 №21 Решение практических задач Составление калькуляционного расчета (по заданным условиям)		
	4 №22 Решение практических задач Составление калькуляционного расчета (по заданным условиям)		
	5 №23 Решение практических задач Заполнение журнала учета поступления продукции.		
	6 №24 Решение практических задач Порядок составления накладной на передачу готовой продукции в места хранения.		
7 №25 Решение практических задач Составление наряд-заказа (по заданным условиям)	4		
8 №26 Решение практических задач Составление наряд-заказа (по заданным условиям)			
Тема 3.3. Организация оплаты труда, назначение унифицированных форм	Содержание учебного материала	4	
	1 Организация оплата труда		
	2 Назначение унифицированных форм	12	
Практическое занятие			
1 №27 Решение практических задач. Оплата труда, назначение унифицированных форм учета личного состава			
2 №28 Решение практических задач. Оплата труда, назначение унифицированных форм начисления и выплаты заработной платы	30		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) итоговая по модулю Тематика курсовых работ (проектов)			
1. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (холодный цех). 2. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (горячий цех). 3. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех).			

7. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при аэровокзале.
8. Организация работы структурного подразделения ресторана при ж/д вокзале.
9. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс», реализующего «бизнес-ланч»
10. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс» при гостинице, завтрак – шведская линия.
11. Организация работы структурного подразделения кафе.
12. Организация работы структурного подразделения детского кафе.
13. Организация работы структурного подразделения молодежного кафе.
14. Организация работы структурного подразделения кофе-кофейни.
15. Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской.
16. Организация работы структурного подразделения кофе-мороженое.
17. Организация работы структурного подразделения гриль -бара.
18. Организация работы структурного подразделения фито -бара.
19. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-шашлычной.
20. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-блинной.
21. Организация работы структурного подразделения закусочной общего типа.
22. Организация работы структурного подразделения общедоступной столовой.
23. Организация работы структурного подразделения диетической столовой.
24. Организация работы структурного подразделения столовой при офисе.
25. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).
26. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).
27. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе (столовая для студентов и обслуживающего персонала питания по абонементам).
28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни.
29. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
30. Организация работы структурного подразделения столовой при общеобразовательной школе.
31. Организация работы структурного подразделения столовой при больнице
32. Организация работы структурного подразделения (столовая в дошкольном учреждении).
33. Организация работы структурного подразделения магазин - кулинария при супермаркете.
34. Организация работы структурного подразделения пиццерии.
35. Организация работы структурного подразделения цеха полуфабрикатов (мясной цех).
36. Организация работы структурного подразделения цеха полуфабрикатов (мясо - рыбный цех).
37. Организация работы структурного подразделения цеха полуфабрикатов (мучной цех).
38. Организация работы структурного подразделения кондитерского цеха (цех хлебобулочных изделий).
39. Организация работы структурного подразделения кафе при супермаркете.

40. Организация работы структурного подразделения в ПАБ (холодный цех).	
41. Организация работы структурного подразделения в суши-баре.	
42. Организация работы структурного подразделения закусочной (г/ц).	
43. Организация структурного подразделения кондитерского цеха.	
44. Организация работы структурного подразделения ночного кафе	
45. Организация структурного подразделения кафе самообслуживания (холодный цех)	
46. Организация структурного подразделения ресторана хакасской кухни (горячий цех).	
Учебная практика	36
Производственная практика	108
Итого	708

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПОИНАР- НОГО КУРСА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект инструкционно-технологических карт комплект справочной, нормативной, технической документации; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор;

- интерактивная доска;
- программы для решения частных задач в процессе работы;
- видеофильмы по технологии приготовления;
- компьютер;
- средства телекоммуникации;
- мультимедийные обучающие программы и электронные учебные издания; (оборудование, технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.п.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Экономика предприятий торговли и общественного питания. Учеб. пособие / под ред. Т.И. Николаевой и Н.Р.Егоровой - М. : КНОРУС, 2018 – 400с
2. И.И. Потапова Калькуляция и учет. М: Издательский центр «Академия» 2016-160с.

3. Смирнов Г.Б.. Менеджмент: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая компания «Дашков и К», 2020.

4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания – М.;КНОРУС,2018-328с.

5. Белоусова С.Н.. Маркетинг. – Ростов на Дону: ФЕНИКС, 2018.

Дополнительные источники:

1. Титаренко О.Н. Основы экономики: учебник.- М.:Издательский центр «Академия»2019.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М., 2020.

3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач.проф.образ. – М: издательский центр «Академия» 2017 – 416 с.

4. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Справочная литература:

1. А.П. Антонова Справочник руководителя предприятия общественного питания

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2016 г.

3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания

Отечественные журналы:

1. Ресторанные ведомости.

2. Питание и общество.

3. Оборудование.

Использование ресурсов сети Интернет:

1. <http://www.ecsocman.edu.ru/>

2. <http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>
3. <http://allmedia.ru/>
4. <http://www.opec.ru/>
5. <http://www.amtv.ru/>
6. <http://www.ecsocman.edu.ru/>
7. <http://www.nlr.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации	<ul style="list-style-type: none"> - участие в планировании основных показателей деятельности организации; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации - составление бизнес-планов. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка знаний по средствам письменного и устного опроса 2. Оценка практических занятий: <ul style="list-style-type: none"> - расчет показателей использования основных фондов; - расчет показателей эффективности товарооборота; - планирование потребности в оборотных средствах и определение эффективности их использования; - расчет показателей по труду и эффективность использования трудовых ресурсов; - расчет расценок для оплаты труда и планирование фонда заработной платы; - расчет показателей для анализа издержек обращения и цен на товары; - расчет показателей экономической эффективности работы предприятия общественного питания;. - решение ситуационных задач; 3. Оценка самостоятельной работы <ul style="list-style-type: none"> - написания конспекта, рефератов и исследовательских творческих работ по заданным темам; - создание презентаций по заданным темам; - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя; - оформление практических работ отчетов и подготовка к их защите. 4. Оценка учебной практики 5. Оценка контрольной работы по темам МДК 1 раздела (тестирование)
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителям	<ul style="list-style-type: none"> - планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка знаний по средствам устного опроса и решения тестовых заданий: <ul style="list-style-type: none"> - определение мотивации деятельности; - делегирование полномочий в подразделении организации; - выявление лидерских качеств; 2. Оценка практических занятий:

	<ul style="list-style-type: none"> - оформление планов работы по установленной форме; - соответствие планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости. 	<ul style="list-style-type: none"> - функции и роли менеджера торговой организации общественного питания; - анализ и оценка эффективности различных методов принятия управленческих решений;
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> - организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями - определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями; 	<ul style="list-style-type: none"> 3. Оценка решения ситуационных задач - контроль и оценка результатов работы исполнителей; 4. Оценка решения проблемно-ситуационных задач. - оценка социально-психологических показателей коллектива 5. Оценка построения матриц и социограммы 6. Оценка участия в ролевых и деловых играх, тренингах;
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); - сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; - принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения. 	<ul style="list-style-type: none"> - коммуникации в управлении. - деловая игра «Переговоры» - принятие управленческого решения с использованием метода «мозговой штурм». - определение стиля управления - анализ конфликтных ситуаций в управлении 7. Оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - выполнения рефератов, докладов; - участие в исследовательской, творческой работе; - отчеты по практическим работам. 8. Оценка учебной практики. 9. Оценка контрольной работы по темам МДК;
ПК 6.5 Оформлять учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> - оформление учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации; 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Оценка знаний по средствам устного опроса и решения тестовых заданий; 2. Оценка практических занятий по составлению первичной и сводной документации: <ul style="list-style-type: none"> - составление приходных и расходных кассовых ордеров, отчета кассира, заполнение книги кассира-операциониста, журнала-ордера № 1. - составление платежного требования, поручения. - обработка выписок банка, составление авансового отчета - составление расчета заработной платы за отпуск, за отработанное время, пособия по временной нетрудоспособности - составление расчетно-платежной ведомости - оформление приходных и расходных документов на товары и тару, - составление товарного отчета.

		<ul style="list-style-type: none"> - составление расчетов на списание естественной убыли товаров, актов на бой, лом, порчу товаров, акта о завесе тары. - составление бухгалтерского баланса организации и отчета о прибылях и убытках. Оценка итогового контроля по профессиональному модулю: - зачет по производственной практике; - комплексный экзамен по модулю - защита курсовой работы.
--	--	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> – объяснение социальной значимости профессии техник-технолог; – проявление точности, аккуратности, внимательности при экспертизе потребительских товаров; – стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.); 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <p>активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии. достижение высоких результатов, стабильность результатов.</p>
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> – организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью – определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами; 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка за решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> – определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; – проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; – оценивание последствий принятых решений; 	<ul style="list-style-type: none"> - устный и письменный экзамен; - положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимо	<ul style="list-style-type: none"> – поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного 	

димой для эффективно-го выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	развития;	
ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> – корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; – владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой работы.
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики. 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение заданий учебной и производственной практики.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы; 	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> – владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки; 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой работы; - выполнение заданий учебной и производственной практики.

<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой работы; - выполнение заданий учебной и производственной практики.
---	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
**«Балаковский промышленно-транспортный техникум
им.Н.В.Грибанова»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
МДК 07. 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабо-
чих, должностям служащих (повар)

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Балаково, 2020 г

<p style="text-align: center;">Одобрена</p> <p>Предметно-цикловой комиссией «Сервиса, туризма, информационных и химический технологий»</p> <p>Протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.</p> <p>Председатель предметно-цикловой комиссии _____/Ю.Н. Класс/</p>	<p>Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014)</p> <p style="text-align: right;">УТВЕРЖДАЮ:</p> <p style="text-align: right;">Заместитель директора _____ _____/_____/</p> <p style="text-align: right;">«__» _____ 20__ г.</p>
---	--

Составитель(и) (автор): Организация разработки: ГАПОУ СО «Балаковский промышленно-транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

Разработчик: Кателевич Эльвира Евгеньевна преподаватель 1 квалификационной категории ГАПОУ СО «Балаковского промышленно-транспортного техникума им. Н.В. Грибанова»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Программа междисциплинарного курса разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 года в соответствии с рабочим учебным планом основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

1.1. Область применения рабочей программы

Программа междисциплинарного курса ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО входящим в состав укрупненной группы профессий 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая учебная программа междисциплинарного курса может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: **19.01.17 Повар, кондитер**

1.2. Цели и задачи дисциплины

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения учебной программы студент должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов

ПК 2 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3 Готовить основные супы и соусы.

ПК 4 Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 5 Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски

ПК 7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения междисциплинарного курса студент

должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;

должен знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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

иметь практический опыт:

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

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 372 часов,

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 248 часа, в том числе:

практические занятия – 114 часа,

самостоятельной работы обучающегося – 124 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	372
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	248
в том числе:	
лабораторные занятия и практические занятия	114
Самостоятельная работа	124
Итоговая аттестация в виде экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.			
МДК07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»			
Тема 1.1. Обработка овощей и грибов.	Содержание	4	
	1 Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии	2	2
	2 Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей. Приготовление полуфабрикатов.	2	2
Тема 1.2. Приготовление блюд из овощей и грибов.	Содержание	6	
	3 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.	2	3
	4 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей	2	3
	5 Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации	2	2
	Практические занятия	3	
	1 Определение массы отходов при механической обработке.	1	3
	2 Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.	2	

	Лабораторные занятия		12	
	3	Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных, жаренных и запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	6	3
			6	
	Самостоятельные работы		4	
	1	Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них»	2	2
	2	Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации»	2	2
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога				
Тема 2.1. Обработка сырья различных видов круп, бобовых, яиц, творога	Содержание		4	
	6	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога.	2	2
	7	Способы минимизации отходов при подготовке продуктов Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное использование	2	2
Тема 2.2. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	Содержание		4	
	8	Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога Отпуск, требования к качеству.	2	3
	9	Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.	2	3
	Практические занятия		2	
	4	Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.		

	Лабораторные занятия	12	
5	Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.	6	3
6	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.	6	3
	Самостоятельная работа	6	
3	Составление таблиц «Требования к качеству круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога»	2	2
4	Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога».	2	2
5	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров.	2	2
Раздел 3. Приготовление супов и соусов.			
Тема 3.1. Приготовление супов			
	Содержание	16	
10	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов.	2	2
11	Подбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования	2	2
12	Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок	6	2
13	Температурный режим и правила приготовления молочных, холодных и сладких супов	2	2
14	Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража.	4	2
	Лабораторные занятия	18	
7	Приготовление, оформление и отпуск супов. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.	6	3
8	Приготовление, оформление и отпуск борщей. Органолептическая	6	3

		оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации		
	9	Приготовление, оформление и отпуск рассольников. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации	6	3
	Самостоятельная работа		6	
	6	Разработка технологических карт для лабораторных работ.	3	3
	7	Составление таблиц «Требования к качеству соусов и сроки реализации».	3	2
Тема 3.2. Приготовление соусов	Содержание		11	
	15	Классификация, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов	2	2
	16	Температурный режим и правила приготовления основного красного соуса и производных, его использование, требования к качеству.	2	2
	17	Температурный режим и правила приготовления основного белого соуса и производных, его использование, требования к качеству.	2	2
	18	Температурный режим и правила приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов различных консистенций, яично-масляных соусов, соусов на уксусе.	3	2
	19	Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража.	2	2
	Практические занятия			
	10	Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов. Разработка технологических карт.	2	3
	Лабораторные занятия		12	
	11	Приготовление красного основного соуса и его производных	6	3
	12	Приготовление белого основного соуса и его производных	6	3
	Самостоятельная работа		6	
	8	Разработка технологических карт для лабораторных работ.	3	3
	9	Составление таблиц «Требования к качеству соусов и сроки реализации».	3	2

Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы			
Тема 4.1. Обработка рыбы	Содержание	13	
	20 Классификация, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов	2	2
	21 Выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования	2	2
	22 Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб.	4	2
	23 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания, жарки основным способом. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы.	2	2
	24 Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	2	2
	25 Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.	1	2
Тема 4.2. Приготовление блюд из рыбы.	Содержание	8	
	26 Классификация готовых блюд из рыбы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования.	2	2
	27 Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жареной, запеченной и тушеной рыбы.	2	2
	28 Гарниры и соусы, используемые при отпуске.	2	2
	29 Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.	2	2
	Практические занятия	3	
	13 Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества		3

		порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.		
	Лабораторные занятия		12	
	14	Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы	6	3
	15	Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования. Приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы с использованием различных технологий. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы.	6	3
	Самостоятельная работа		19	
	10	Составление инструкционно-технологических карт.	12	3
	11	Разработка технологических карт для лабораторных работ.	3	3
	12	Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы и сроки реализации».	4	2
Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы				
Тема 5.1. Обработка мяса и домашней птицы.		Содержание	14	
	30	Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.	2	2
	31	Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	6	2
	32	Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых.	4	2
	33	Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству.	2	2

		Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации.		
Тема 5.2. Приготовление блюд из мяса домашней птицы	Содержание		15	
	34	Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования.	3	2
	35	Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного мяса	4	2
	36	Различные технологии приготовления и оформления блюд из рубленого мяса	2	2
	37	Различные технологии приготовления и оформления блюд из птицы. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса птицы, жареного, тушеного, запеченного мяса птицы	2	2
	38	Различные технологии приготовления и оформления блюд из рубленого мяса птицы	2	2
	39	Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.	2	2
	Практические занятия		4	
	16	Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Решение ситуационных задач.	2	3
	17	Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости	2	3
	Лабораторные занятия		32	
	18	Органолептическая оценка качества мяса и домашней птицы, мясных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование.	2	3
	19	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из отварного, припущенного, тушеного мяса	6	3
	20	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и	6	3

		отпуск блюд из жареного, запеченного мяса		
	21	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из рубленного мяса.	6	3
	22	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из птицы.	6	3
	23	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из рубленного мяса птицы.	6	3
	Самостоятельная работа		22	
	13	Составление инструкционно-технологических карт по приготовлению блюд	12	3
	14	Разработка технологических карт для лабораторных работ.	6	3
	15	Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы, сроки реализации».	4	2
Тема 5.3 Приготовление гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы	Содержание			
	40	Приготовление с использованием различных технологий гарниров из овощей	6	2
	41	Приготовление с использованием различных технологий гарниров из круп	4	2
	42	Приготовление с использованием различных технологий гарниров из макаронных изделий	2	2
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				
Тема 6.1. Подготовка гастрономических продуктов.	Содержание			
	43	Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования	2	2
	44	Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи.	3	2
Тема 6.2. Приготовление	Содержание		12	

и оформление холодных блюд и закусок.	45	Технология приготовления салатных заправок	2	2	
	46	Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи	4	2	
	47	Различные технологии приготовления и оформления холодных мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи	4	2	
	48	Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок.	2	2	
	Практические занятия			6	
	24	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости	2	3	
	25	Составление технологических карт.	4	3	
	Лабораторные занятия			20	
	26	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск бутербродов и фингер футов. Подача.	4	3	
	27	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск салатов, винегретов. Подача.	4	3	
	28	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных рыбных блюд. Составление композиций. Подача.	6	3	
	29	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных мясных блюд. Составление композиций. Подача.	6	3	
	Самостоятельные работы			32	
	16	Составление инструкционно-технологических карт по приготовлению блюд	12	3	
	17	Разработка технологических карт для лабораторных работ.	14	3	
18	Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, сроки реализации».	6	2		
Раздел 7. Приготовле-					

ние мучных блюд				
Тема 7.1 Приготовление мучных блюд и мучных гарниров	Содержание		6	
	49	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск мучных фаршированных блюд. Подача.	2	
	50	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск мучных блюд. Подача.	2	
	51	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск мучных гарниров блюд. Подача.	2	
	Лабораторные занятия		4	
	30	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск мучных фаршированных блюд. Подача.	2	3
	31	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск мучных блюд. Подача.	2	3
	Самостоятельные работы		21	
	19	Составление инструкционно-технологических карт по приготовлению блюд	12	3
	20	Разработка технологических карт для лабораторных работ.	6	3
21	Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, сроки реализации».	3	2	
Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков				
Тема 8.1. Приготовление сладких блюд.	Содержание		5	
	52	Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд.	1	
	53	Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд.	1	

	54	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск железированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны).	2	2
	55	Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи	1	2
Тема 8.2. Приготовление напитков	Содержание		6	
	56	Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад).	1	2
		Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска.	2	2
	57	Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков.	1	2
	58	Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков их хранения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.	2	2
	Лабораторные занятия		8	
	32	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	4	3
	33	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных и горячих напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	4	3
	Самостоятельные работы		12	
	22	Составление инструкционно-технологических карт по приготовлению блюд	6	3

	23	Разработка технологических карт для лабораторных работ.	3	3
	24	Составление таблиц «Требования к качеству сладких холодных и горячих блюд ,напитков, сроки реализации».	3	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по технологии приготовления кулинарных и кондитерских изделий;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий по учебной дисциплине «Охрана труда»
- сканер;
- принтер.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор или мультимедийная доска;
- фото или/и видео камера;
- web-камера.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);
4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987»);
5. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»; 9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;

10.ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;

11.Сборник «Торты, пирожные, кексы и рулеты» издания 2015 г.;

12.Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептур издания 2015 г.; 13.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание 2016г.; 14.Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 400с.

15.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2010-374 с.

16.Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 484 с.

17.Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2015.- 272 с.

18.Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2015.- 272 с.

19.Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2017. - 170 с.

20.Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2017. -320 с.

21.Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015.- 475 с.

22.Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 409 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости», «Гастроном».
2. Ресурсы Интернет сайтов: 2. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. Зиндустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
4. .Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>

5. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.htm>

4. Контроль и оценка результатов освоения МДК 07. 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер) осуществляется преподавателем в процессе проведения письменных опросов, тестирования, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	-правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них	Наблюдение Лабораторных занятий Зачет по лабораторным занятиям Зачет по лабораторным занятиям
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	-правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда.	Наблюдение Лабораторных занятий Зачет по лабораторным занятиям Зачет по лабораторным занятиям
Готовить основные супы и соусы	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда.	Наблюдение Лабораторных занятий Зачет по лабораторным занятиям Зачет по лабораторным занятиям

<p>Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; 	<p>Практические занятия</p> <p>Наблюдение Лабораторных занятий</p> <p>Зачет по лабораторным занятиям</p> <p>Зачет по лабораторным занятиям</p>
--	--	--

	<p>-оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда</p>	<p>Зачет по лабораторным занятиям, практике</p>
<p>Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Наблюдение за лабораторным занятиям</p> <p>Зачет по лабораторным занятиям</p> <p>Зачет по лабораторным занятиям</p> <p>Зачет по лабораторным занятиям, практике</p>
<p>Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Наблюдение за лабораторными занятиями</p> <p>Зачет по лабораторным занятиям</p> <p>Зачет по лабораторным занятиям, практике</p>
<p>Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Наблюдение за лабораторными занятиями</p> <p>Зачет по лабораторным занятиям</p> <p>Зачет по лабораторным занятиям, практике</p>
<p>Экзамен</p>		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
**«Балаковский промышленно-транспортный техникум
им.Н.В.Грибанова»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
МДК 07. 02 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабо-
чих, должностям служащих (кондитер)
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Балаково, 2020 г

<p style="text-align: center;">Одобрена</p> <p>Предметно-цикловой комиссией «Сервиса, туризма, информационных и химический технологий»</p> <p>Протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.</p> <p>Председатель предметно-цикловой комиссии _____/Ю.Н. Класс/</p>	<p>Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014)</p> <p style="text-align: right;">УТВЕРЖДАЮ:</p> <p style="text-align: right;">Заместитель директора _____ _____/_____/</p> <p style="text-align: right;">«__» _____ 20__ г.</p>
---	--

Составитель(и) (автор): Организация разработки: ГАПОУ СО «Балаковский промышленно-транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

Разработчик: Кателевич Эльвира Евгеньевна преподаватель 1 квалификационной категории ГАПОУ СО «Балаковского промышленно-транспортного техникума им. Н.В. Грибанова»

СОДЕРЖАНИЕ

стр

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Программа междисциплинарного курса ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 года в соответствии с рабочим учебным планом основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

1.1. Область применения рабочей программы

Программа междисциплинарного курса ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО входящим в состав укрупненной группы профессий 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая учебная программа междисциплинарного курса может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: **19.01.17 Повар, кондитер**

1.2. Цели и задачи дисциплины

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения учебной программы студент должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1 Производить первичную обработку сырья,

ПК 2 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять изделия

ПК 3 Готовить основные и отделочные полуфабрикаты.

ПК 4 Проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий

ПК 5 Производить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 6 Готовить отделочные полуфабрикаты, использовать их в оформлении

ПК 8 Готовить и оформлять торты

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения междисциплинарного курса студент

должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;

должен знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления овощей и грибов;
- подготовки сырья
- приготовление фаршей и начинок
- приготовления полуфабрикатов
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления мучных кондитерских изделий

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 321 часов,

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 214 часа, в том числе:

практические занятия – 100 часа,

самостоятельной работы обучающегося – 107 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	321
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	214
в том числе:	
лабораторные занятия и практические занятия	114
Самостоятельная работа	107
Итоговая аттестация в виде экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
Раздел 1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		214	
МДК 07.02. Выполнение работ по профессии «Кондитер»			
Тема 1.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий	Содержание	22	3
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, классификация, пищевая ценность и химический состав сырья простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с «отсдобкой», с ускоренным и замедленным процессом брожения. 2.. Производство простых булочных и сдобных изделий, правила хранения и требования к качеству. 3. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Основные технологические операции и способы слоения теста. 4. Технология приготовления сдобного пресного, бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из них. 5. 		
Тема 1.2. Приготовление	Содержание	6	3

и оформление печенья, пряников, коврижек	1.	Виды, классификация, ассортимент и основные показатели печенья и пряничных изделий.	18	
	2.	Приготовление печенья (сахарного, затяжного, сдобного, овсяного), галет и крекеров. Способы формования и варианты отделки.		
	3.	Приготовление пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек.		
	Лабораторные занятия			
	Приготовление печенья и коврижек			
Приготовление сочной и коржей из сдобного теста				
Приготовление пряничного теста заварным, выпечка и оформление пряников				
Тема 1.3. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	Содержание		8	
	1.	Виды, классификация и ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества.		
	2.	Приготовление сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки. Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, марципана, шоколада, карамели и украшений из них.		
	Лабораторные занятия		18	
		Приготовление сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки.		
		Приготовление кремов и украшений из них		
		Приготовление карамели и украшений из них		
Тема 1.4. Приготовление	Содержание		64	3

и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	1.	Классификация и ассортимент тортов и пирожных.		
	2.	Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.		
	3.	Приготовление и оформление бисквитных песочных, слоеных, воздушных, воздушно-ореховых тортов с различными кремами.		
	4.	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.		
Практические занятия			6	
1.	Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого и бездрожжевого теста.			
2.	Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу при приготовлении тортов и пирожных.			
Лабораторные занятия			72	
	Органолептическая оценка качества сырья и готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и оформление простых тортов и пирожных. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.			
Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению: хлебобулочных изделий мучных и кондитерских изделий. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Разработка технико-технологических карт Составление таблиц «Требования к качеству, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сроки реализации». Составление таблиц «Виды брака основных полуфабрикатов мучных и кондитерских изделий» Доклад на тему: «Сахарозаменители» «Ассортимент новых кондитерских изделий»			107	

«Классические кондитерские изделия зарубежного компонента»		
--	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по технологии приготовления кулинарных и кондитерских изделий;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий по учебной дисциплине «Охрана труда»
- сканер;
- принтер.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор или мультимедийная доска;
- фото или/и видео камера;
- web-камера.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);
4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987»;

5. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
11. Сборник «Торты, пирожные, кексы и рулеты» издания 2015 г.;
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептов издания 2015 г.; 13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, издание 2016г.; 14. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 400с.
15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2010-374 с.
16. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 484 с.
17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2015.- 272 с.
18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2015.- 272 с.
19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2017. - 170 с.
20. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2017. -320 с.
21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015.- 475 с.
22. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 409 с.

Дополнительные источники:

6. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости», «Гастроном».

7. Ресурсы Интернет сайтов: 2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
8. Зиндустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
9. .Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>
10. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.htm>

4. Контроль и оценка результатов освоения МДК 07. 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер) осуществляется преподавателем в процессе проведения письменных опросов, тестирования, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> -правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них 	<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение Лабораторных занятий Зачет по лабораторным занятиям Зачет по лабораторным занятиям
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<ul style="list-style-type: none"> -правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда. 	<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение Лабораторных занятий Зачет по лабораторным занятиям Зачет по лабораторным занятиям
Готовить основные супы и соусы	<ul style="list-style-type: none"> правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда. 	<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение Лабораторных занятий Зачет по лабораторным занятиям Зачет по лабораторным занятиям

<p>Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p>	<p>правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</p>	<p>Практические занятия Наблюдение Лабораторных занятий Зачет по лабораторным занятиям Зачет по лабораторным занятиям</p>
--	---	--

	<p>-оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда</p>	<p>Зачет по лабораторным занятиям, практике</p>
<p>Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<p>правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд эстетично оформлять блюда</p>	<p>Наблюдение за лабораторным занятиям Зачет по лабораторным занятиям Зачет по лабораторным занятиям Зачет по лабораторным занятиям, практике</p>
<p>Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p>	<p>правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд эстетично оформлять блюда</p>	<p>Наблюдение за лабораторными занятиями Зачет по лабораторным занятиям Зачет по лабораторным занятиям, практике</p>
<p>Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки</p>	<p>правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд эстетично оформлять блюда</p>	<p>Наблюдение за лабораторными занятиями Зачет по лабораторным занятиям Зачет по лабораторным занятиям, практике</p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 15907697731225437733171220106122902855701791362

Владелец Поперечнев Дмитрий Николаевич

Действителен с 17.07.2023 по 16.07.2024