

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Чунский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ЧМТ
В.М. Васильева
«26» 06 2017 г.



ПРОГРАММА

подготовки специалистов среднего звена
профессионального модуля

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

по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Форма обучения: заочная

р.п. Чунский
2018г.

Программа подготовки специалистов среднего звена профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе (далее – Программа):

1. Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания
2. Примерной программы профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, утверждённой распоряжением министерства образования Иркутской области.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум» (далее – ГБПОУ ЧМТ)

Разработчик:

Щербакова Светлана Ивановна, преподаватель УД и МДК

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4	
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения Программы

Программа является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа может быть использована в профессиональной подготовке по профессии Повар повышения квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Программа включает в себя: паспорт, результаты освоения, структуру и содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения Программы.

1.2. Место Программы в структуре ППССЗ: входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

1.3. Цели и задачи Программы - требования к результатам освоения профессионального модуля: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

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

1.4. Количество часов на освоение Программы:

всего - 414 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 50 часов; в том числе ЛПЗ -20 часов, курсовая работа - 10 часов. самостоятельной работы обучающихся -256 час; учебной практики – 36 часов. производственной практики -72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения Программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПК и ОК:**

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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)			Самостоятельная работа обучающегося			
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Практика	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности часов)
ПК 3.1.	Раздел 1. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных супов.	86	8	4		54		6	18
ПК 3.2.	Раздел 2. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов.	82	8	4		50		6	18
ПК 3.3.	Раздел 3. Организация и проведение технологического приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	102	12	6		60		12	18
ПК 3.4.	Раздел 4. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	144	22	6	10	92	20	12	18
	Всего:	414	50	20	10	256	-	36	72

3.2. Содержание обучения по Программе

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Методическая характеристика уроков	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных супов				1	
Тема 1.1. Значение и классификация, ассортимент супов	Содержание учебного материала 1-2	Значение, классификация, ассортимент супов. Подбор оборудования и инвентаря. Техника безопасности при приготовлении простых и сложных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении, хранении и подаче. Подбор пряностей и приправ.	Урок усвоения знаний, информационно - поисковый.	2	2
Тема 1.2. Технология приготовления бульонов.	3-4	Приготовление мясного, мясо-костного, костного, куриного, рыбного, грибного и овощного отвара.	Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы Урок совершенствования знаний, дискуссия	2	2
	5-6 7-8	Лабораторная работа №1 Приготовление сложных супов, подача, варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	2
Тема 1.3. Технология приготовления сложных супов (национальных)	9-10	Технология приготовления сложных супов (национальных): консоме, супа-гуляша, супа овощного томленого в горшочке, супа горячего на кефире, окрошки на кефире, супа лукового, минестроне зимнего, шурпы, лагмана. Подбор специальных гарниров. Варианты оформления и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы Урок совершенствования знаний, дискуссия	2	2
	11-12	Практические занятия № 1 Работа со сборником рецептов, расчет набора продуктов, разработка ассортимента сложных супов	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	
Раздел 2. Организация и проведение технологического процесса приготовления				8	
Тема 2.1. Значение, классификация, ассортимент соусов..	13-14	Значение, классификация, ассортимент соусов. Подбор оборудования и инвентаря. Техника безопасности при приготовлении, хранении, подаче. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане.	Урок совершенствования знаний. Репродуктивный	2	
Тема 2.10. Технология приготовления сложных горячих соусов.	15-16	Приготовление соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных. Правила подбора к различным группам блюд. Варианты оформления тарелки и блюд, способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы Урок совершенствования знаний, дискуссия	2	

	17-18 19-20	Лабораторная работа № 2 Приготовление сложных соусов, подача, варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	
Раздел 3 Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра				10	
Тема 3.1. Значение, классификация, ассортимент блюд из овощей, грибов, сыра.	21-22	Значение, классификация, ассортимент блюд из овощей, грибов, сыра. Подбор оборудования и инвентаря. Техника безопасности при приготовлении, хранении, подаче.	Урок совершенствования знаний. Проблемная лекция	2	2
Тема 3.4. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов.	23-24	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка качества подготовленных компонентов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Ассортимент вкусовых добавок, пряностей, приправ и варианты их использования.	Урок систематизации знаний с элементами деловой игры.	2	
	25-26 27-28	Лабораторная работа № 3 Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, подача, варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	
	29-30	Практические занятия № 2 Расчет набора продуктов, заполнение первичных документов	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	2	
Раздел 4. Организация и проведение технологического процесса приготовления				10	
Тема 4.1. Значение, классификация, ассортимент блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	31-32	Значение, классификация, ассортимент блюд из рыбы. Подбор оборудования и инвентаря. Техника безопасности при приготовлении, хранении, подаче Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Ассортимент вкусовых добавок, пряностей, приправ и варианты их использования.	Урок усвоения новых знаний. объяснительно- иллюстративный. Учебное сотрудничество.	2	
Тема 4.2. Технология приготовления сложных блюд из мяса.	33-34	Приготовление телячьей или говяжьей вырезки жареной целиком до различной степени готовности; стейков, жаренных на гриле до различной степени готовности; ростбифа, жаренного на гриле; буженины запеченной; каре из ягненка; миньона из ягненка; тушеной рульки телячьей или свиной.	Урок применения знаний, учебное сотрудничество с элементами самоконтроля.	2	
Тема 4.3. Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы.	35-36	Приготовление индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, кнельной массы, отварной на пару. Подбор специальных гарниров, заправок, соусов. Порционирование готовой птицы в горячем виде. Варианты оформления и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	Урок усвоения знаний, поисковый с элементами дополнительной информации и конспектирования	2	

	37-38 39-40	Лабораторная работа №4 Приготовление сложных блюд из мяса, подача, варианты оформления и способы подачи. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	Урок применения знаний, навыков и умений. Практический	4	
	Самостоятельная работа обучающихся			216	
	<p>Технология приготовления заправочных супов. Технология приготовления простых разных супов. Технология приготовления простых прозрачных и пюреобразных супов. Технология приготовления сложных супов (пюреобразных) Разработать ассортимента сложных супов. Технология приготовления сложных супов (прозрачных) Проработать элементы подачи супа, доработать алгоритм приготовления и отпуска супа-пюре из морепродуктов Технология приготовления гарниров к сложным супам Зарисовать схему горячего цеха супового отделения. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов Технология приготовления соусов на муке. Технология приготовления соуса молочного и сметанного и их производных. Технология приготовления соусов без муки Технология приготовления сладких соусов, соусов промышленного производства и пищевых концентратов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков Технология приготовления сложных горячих соусов. Технология приготовления дипов, фондю. Классификация сыров, условия и сроки хранения Классификация грибов, условия и сроки хранения Технология приготовления блюд из овощей (отварных, припущенных, тушеных). Технология приготовления блюд из овощей и грибов (жареных, запечённых). Технология приготовления сложных блюд из овощей. Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Технология приготовления блюд из сыра. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Технология приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Технология приготовления сложных блюд из рыбы. Значение, классификация, ассортимент блюд из мяса и субпродуктов. Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов. Технология приготовления сложных блюд из мяса Значение, классификация, ассортимент блюд из мяса домашней птицы. Технология приготовления блюд из домашней птицы.</p>		<p><i>смотреть методические указания по выполнению контрольно</i></p> <p><i>смотреть методические указания по выполнению контрольной работы и работы</i></p> <p><i>смотреть методические указания по выполнению контрольной работы</i></p>		
	Курсовая работа			10	
	1-2	Выбор темы курсовой работы. Организация и проведение технологического процесса приготовления прозрачных супов. Организация и проведение технологического процесса приготовления пюре образных супов.	Урок совершенствования и закрепления знаний.	2	
	3-4	Организация и проведение технологического процесса приготовления	Урок совершенствования и	2	

		национальных супов. Организация и проведение технологического процесса приготовления гарниров для сложных супов. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов.	закрепления знаний.		
	5-6	Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из сыра	Урок совершенствования и закрепления знаний.	2	
	7-8	Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из морепродуктов.	Урок совершенствования и закрепления знаний.		
	9-10	Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из домашней птицы Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из дичи и кролика.	Урок совершенствования и закрепления знаний.	2	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе				10	
Самостоятельная работа, обучающихся, по курсовой работе				40	
		Изучить методические рекомендации по написанию курсовой работы. Сбор материалов для теоретической части курсовой работы. Составить план курсовой работы. Определить структуру курсовой работы. Поиск информации для выполнения курсовой работы Составить схемы механической кулинарной обработки сырья, технологии приготовления блюд. Составить схемы механической кулинарной обработки сырья, технологии приготовления блюд Расчёт сырья и отходов для приготовления блюд по данной теме. Подбор иллюстраций для выполнения курсовой работы. Рассчитать стоимость данного блюда. Соединить собранный материал, согласно плана курсовой работы. Подобрать материала для электронно презентации по курсовой работе. Оформить курсовую работу, подготовить к рецензированию	<i>смотреть методические указания по выполнению курсовой работы</i>		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация Программы модуля предполагает наличие кабинета Технологического оборудования и кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

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

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- 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.

Реализация Программы предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- 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 учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с.

Нормативные документы:

1. ФЗРФ «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. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
8. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
9. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
10. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Гастроном».
6. Журнал «Коллекция рецептов».
7. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологического оборудования и кулинарного производства, учебном кулинарном и кондитерском цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико - ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части каждого раздела модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся 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 обучающихся.

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.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные

Основные показатели оценки результата

Формы и методы контроля и оценки

<u>компетенции)</u>		
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления сложных супов;	- экспертное наблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;
	- соблюдение правил эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;	- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;
	- организация рабочего места при приготовлении сложных супов в соответствии с требованиями СанПиНа;	- экспертное наблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;
	- последовательность операций технологического процесса приготовления сложных супов;	- экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;
	- правильность сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;	- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной и практических работ
	- последовательность операций технологического процесса приготовления специальных гарниров для сложных супов;	- экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;
	- выполнение действий по оформлению и отпуску сложных супов;	- наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;
	- проведение бракеража готовых сложных супов в соответствии с требованиями качества;	- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;
	- соблюдение условий и сроков хранения сложных супов в соответствии с требованиями СанПиНа.	- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;
	ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления сложных горячих соусов;
- организация рабочего места при приготовлении сложных горячих соусов в соответствии с требованиями СанПиНа;		- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;
- обоснованность выбора ассортимента вкусовых добавок и вариантов их использования;		- экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;
- обоснованность выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;		- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной и практических работ, прохождения учебной и производственной практики;
- соблюдение последовательности технологического процесса приготовления сложных горячих соусов;		- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;

	- выполнение действий по оформлению тарелок и отпуску сложных горячих соусов;	- экспертное наблюдение и оценка во время выполнения лабораторной, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практики;
	- проведение бракеража готовых горячих соусов в соответствии с требованиями качества;	- экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;
	- соблюдение условий и сроков хранения сложных горячих соусов и заготовок к ним в соответствии с требованиями СанПиНа.	- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы прохождения учебной и производственной практики;
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- организация рабочего места для приготовления и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра с соблюдением санитарно - гигиенических норм и правил;	- экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;
	- обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования;	- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;
	- соблюдение правил безопасных условий эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;	- экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;
	- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;	- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;
	- правильность выбора и подготовка сыров, овощей, грибов в соответствии с классификацией;	- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;
	- правильность выбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;	- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;
	- правильность выбора гарниров, заправок и соусов для сложных блюд из овощей, грибов и сыра;	- экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;
	- расчет количества сырья для приготовления и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;	- экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и практических работ;
	- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;	- экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;
	- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;	- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;
	- правильность выбора посуды для отпуски сложных блюд из овощей, грибов и сыра и обоснованность;	- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;

ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- выполнение действий по оформлению и отпуску сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
- проведение бракеража готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с требованиями качества;
- соблюдение условий и сроков хранения сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с требованиями СанПиНа.
- организация рабочего места для приготовления и оформления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с соблюдением санитарно - гигиенических норм и правил;
- выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- расчет количества сырья при приготовлении и оформлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- правильность подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- правильность подбора гарниров, соусов для сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- соблюдение последовательности порционирования готовой продукции из рыбы, мяса, птицы;
- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;
- правильность выбора посуды для отпуску сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- выполнение действий по оформлению и отпуску сложных блюд из рыбы, мяса и

- 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, прохождения учебной и
- экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;
- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;
- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;
- экспертная оценка во время выполнения 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 и прохождения учебной и производственной практики;
- экспертное наблюдение и оценка 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;
- 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 ПП

сельскохозяйственной (домашней) птицы;

- проведение бракеража сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями качества;
- соблюдение условий и сроков хранения сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями СанПиНа.

-

- экспертная 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;

6. 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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- 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.	-наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики; - социологический опрос; - анкетирование; - оценка материалов портфолио.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- 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;	-экспертная 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
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- 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.	- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики; - тестирование; - личная оценка; - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - наблюдение за действиями 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	- оценка подобранной информации по данному модулю; - тестирование; - личная оценка; - оценка подготовленных рефератов; - выполнение творческих работ

	использования; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации;	
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- применимость информационно-коммуникационных технологий 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; - экспертное 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; - экспертное 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; - экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - личная оценка;
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- самостоятельность выбора учетной военной специальности с учетом полученной профессии; - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы;	- анкетирование; -наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности; - оценка деятельности при выполнении работ по учебной и производственной практики.

