

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ
профессионального цикла
образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

ПМ.01

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции

ПМ.02

Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции

ПМ.03

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей
кулинарной продукции

ПМ.04

Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.05

Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов

ПМ.06

Организация работы структурного подразделения

для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк, 2019

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании научно-методического совета
ГО ДПО «Институт развития
профессионального образования»

протокол № ____ от «__» ____ 2019 г.

Руководители рабочей группы:

Коровка Е.А. первый заместитель директора ГО ДПО «Институт развития профессионального образования» кандидат физико-математических наук, доцент;

Арешидзе Л.Н. заведующий Центром организационно-методической поддержки программ образования ГО ДПО «Институт развития профессионального образования».

Составители:

Проценко Л.В. преподаватель ГПОУ «Донецкий техникум ресторанного сервиса и торговли»;

Королева В.Н. мастер производственного обучения ГПОУ «Донецкий техникум ресторанного сервиса и торговли»;

Кривошеева Т.А. преподаватель ГПОУ «Донецкий государственный колледж пищевых технологий и торговли»;

Дихтяренко Р.Д. преподаватель ГПОУ «Горловский техникум пищевых технологий и торговли»;

Шумейко Л.М. преподаватель СВК ГПОУ «Горловский техникум пищевых технологий и торговли»;

Шмерина О.М. преподаватель ГПОУ «Донецкий техникум ресторанного сервиса и торговли».

Научные консультанты:

Аверкина В.В. начальник отдела среднего профессионального образования и профессионального обучения Департамента образования Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики;

Алфимов Д.В. директор ГО ДПО «Институт развития профессионального образования» доктор педагогических наук, профессор.

Организационно-методическое сопровождение и содержательная экспертиза

Жеренкова С.В. методист учебно-методического отдела профессионального образования ГО ДПО «Институт развития профессионального образования».

Организационно-методическое сопровождение и техническая экспертиза

Богач С.А. методист отдела обеспечения, сопровождения и экспертизы образовательных программ, проектов и учебных изданий ГО ДПО «Институт развития профессионального образования».

Рецензенты:

Кожевников В.М. профессор кафедры профессиональной и общепрофессиональной подготовки ГО ДПО «Институт развития профессионального образования», доктор педагогических наук, профессор;

Османова Ю.В. доцент кафедры технологии в ресторанном хозяйстве Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», кандидат технических наук;

Мороз З.С. директор ООО «Донремонт».

СОДЕРЖАНИЕ

Наименование	Стр.
Составители	2
Глоссарий	7
Используемые сокращения	10
Примерная программа профессионального модуля	
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	11
Пояснительная записка	12
Область применения программы ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	12
Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля	13
Рекомендуемое количество часов на освоение программы, рекомендуемые виды учебных занятий по профессиональному модулю	15
Объем междисциплинарного курса МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции	16
Содержание обучения по профессиональному модулю	17
Примерная тематика (практических, лабораторных) занятий	22
Примерная тематика курсовых работ (проектов)	23
Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	23
Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю	24
Примерная программа профессионального модуля	
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	27
Пояснительная записка	28
Область применения программы ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	28
Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля	29
Рекомендуемое количество часов на освоение программы, рекомендуемые виды учебных занятий по профессиональному модулю	31
Объем междисциплинарного курса МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	32
Содержание обучения по профессиональному модулю	33
Примерная тематика (практических, лабораторных) занятий	37
Примерная тематика курсовых работ (проектов)	38
Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	39
Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю	40

Примерная программа профессионального модуля	
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	42
Пояснительная записка	43
Область применения программы ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	43
Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля	44
Рекомендуемое количество часов на освоение программы, рекомендуемые виды учебных занятий по профессиональному модулю	47
Объем междисциплинарного курса МДК.03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	47
Содержание обучения по профессиональному модулю	49
Примерная тематика семинарских занятий	61
Примерная тематика практических занятий	61
Примерная тематика лабораторных занятий	62
Примерная тематика курсовых работ (проектов)	64
Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	66
Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю	67
Примерная программа профессионального модуля	
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	69
Пояснительная записка	70
Область применения программы ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	70
Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля	71
Рекомендуемое количество часов на освоение программы, рекомендуемые виды учебных занятий по профессиональному модулю	74
Объем междисциплинарного курса МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	74
Содержание обучения по профессиональному модулю	75
Примерная тематика семинарских занятий	78
Примерная тематика практических занятий	78
Примерная тематика лабораторных занятий	79

Примерная тематика курсовых работ (проектов)	80
Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	81
Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю	82
Примерная программа профессионального модуля	
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	85
Пояснительная записка	86
Область применения программы ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	86
Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля	87
Рекомендуемое количество часов на освоение программы, рекомендуемые виды учебных занятий по профессиональному модулю	89
Объем междисциплинарного курса МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	89
Содержание обучения по профессиональному модулю	90
Примерная тематика практических, лабораторных занятий	93
Примерная тематика курсовых работ (проектов)	94
Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	94
Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю	95
Примерная программа профессионального модуля	97
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	
Пояснительная записка	98
Область применения программы ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	98
Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля	99
Рекомендуемое количество часов на освоение программы, рекомендуемые виды учебных занятий по профессиональному модулю	101
Объем междисциплинарного курса МДК.06.01 Управление структурным подразделением	101
Содержание обучения по профессиональному модулю	102
Примерная тематика практических занятий	110
Примерная тематика семинарских занятий	111
Примерная тематика курсовых работ (проектов)	111
Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	112
Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю	113

ГЛОССАРИЙ

Государственный образовательный стандарт – совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Компетенция – динамичная совокупность знаний, умений, навыков, способностей, ценностей, необходимая для эффективной профессиональной и социальной деятельности, личностного развития выпускников и которую они обязаны освоить и продемонстрировать после завершения части или всей образовательной программы.

Качество образования – комплексная характеристика образовательной деятельности и подготовки обучающегося, выражающая степень их соответствия государственным образовательным стандартам, образовательным стандартам, государственным требованиям и (или) потребностям физического или юридического лица, в интересах которого осуществляется образовательная деятельность, в том числе степень достижения планируемых результатов образовательной программы.

Квалификация – уровень знаний, умений, навыков и компетенций, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности, отвечающей совокупности обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Курсовые проекты (работы) выполняются с целью закрепления, углубления и обобщения знаний, полученных студентами за время обучения, и их применения к комплексному решению конкретного профессионального задания.

Лабораторное занятие – форма учебного занятия, при которой студент под руководством преподавателя лично проводит натурные или имитационные эксперименты, или опыты с целью практического подтверждения отдельных теоретических положений данной учебной дисциплины, приобретает практические навыки работы с лабораторным оборудованием вычислительной техникой, измерительной аппаратурой, методикой экспериментальных исследований в конкретной предметной области.

Лекция – основная форма проведения учебных занятий в образовательном учреждении, реализующей профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена, предназначенных для усвоения теоретического материала.

Модуль – комплекс учебных занятий, отличающийся содержательным, методическим, организационным, оценочным, технологическим и временным единством, имеющим как дисциплинарный, так и междисциплинарный характер.

Образование – единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, являющийся общественно значимым благом и осуществляемый в интересах человека, семьи, общества и государства, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностно-смысловых установок, опыта деятельности и компетенции, определенного объема и сложности в целях физического, интеллектуального, личностного, духовно-нравственного, творческого, социального и профессионального развития человека, удовлетворения его образовательных потребностей и интересов.

Образовательная деятельность – деятельность по реализации образовательных программ.

Образовательная программа – комплекс основных характеристик образования (объем и содержание, которые представлены в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, а также оценочных и методических материалов.

Обучающийся – физическое лицо, осваивающее образовательную программу.

Обучение – целенаправленный процесс организации деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенцией, приобретению опыта деятельности, развитию способностей, приобретению опыта применения знаний в повседневной жизни и формированию у обучающихся мотивации получения непрерывного образования в течение всей жизни, с учетом индивидуальных психических и физических особенностей, а также культурных потребностей.

Практика – вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическое занятие включает проведение предварительного контроля знаний, умений и навыков обучающихся (студентов), постановку общей проблемы преподавателем и ее обсуждение с участием студентов, решения задач с их обсуждением, решение контрольных задач, их проверку, оценивание.

Примерная основная образовательная программа – учебно-методическая документация (примерный учебный план, примерный календарный учебный график, примерные рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов), определяющая рекомендуемые объем и содержание образования определенного уровня и (или) определенной направленности, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности, включая примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Профессиональное образование – вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенного уровня и объема, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность в определенной сфере и выполнять работу по конкретной профессии или специальности.

Профессиональное обучение – вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

Профиль – совокупность основных черт какой-либо профессии (направления, специальности) среднего профессионального образования, определяющих конкретную направленность образовательной программы.

Результаты образования – демонстрируемые выпускником по завершении образования (курса, модуля, учебной дисциплины и т.д.) и измеряемые знания, умения, навыки, которые выражаются с помощью («на языке») компетенций.

Самостоятельная работа обучающегося (студента) является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий.

Семинарское занятие – форма учебного занятия, при которой преподаватель организует дискуссию вокруг предварительно определенных тем, к которым обучающиеся (студенты) готовят тезисы выступлений на основании индивидуально выполненных заданий (рефератов).

Уровень образования – завершённый цикл образования, характеризующийся определенной единой совокупностью требований к результатам освоения образовательной программы;

Учебный план – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, формы, сроки промежуточной и итоговой аттестаций обучающихся.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящей программе используются следующие сокращения:

ОУ – образовательное учреждение;

ОУ СПО – образовательное учреждение среднего профессионального образования;

СПО – среднее профессиональное образование;

ПОО – профессиональная образовательная организация;

ГОС СПО – государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОП – образовательная программа;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика;

МУН – максимальная учебная нагрузка.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
профессионального цикла
образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

ПМ.01

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции

для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк, 2019

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы ПМ.01

Примерная программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 г. № 527.

Примерная программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС;

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015);

Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 г. № 527.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующими общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Таблица 1

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

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

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

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

иметь практический опыт:

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- 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 с/х птицы.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и с/х 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 и размораживании, при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

знать:

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

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и с/х птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы,
рекомендуемые виды учебных занятий по профессиональному модулю
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем учебных часов, ч
Всего	МУН+УП+ПП
Максимальная учебная нагрузка (МУН)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
Самостоятельная работа	36
Учебная практика (УП)	<i>По выбору ОУ</i> <i>(кол-во согласно ГОС СПО)</i>
Производственная практика (ПП)	<i>По выбору ОУ</i> <i>(кол-во согласно ГОС СПО)</i>

Объем междисциплинарного курса
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов сложной
кулинарной продукции

Таблица 3

Вид учебной работы	Объем учебных часов, ч
Всего	МУН
Максимальная учебная нагрузка (МУН)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
В том числе: практические занятия	16
Лабораторные занятия	26
Самостоятельная работа	36

Примечания:

– образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

– реализация программы профессионального модуля предполагает проведение занятий учебной практики, чередуясь с теоретическим обучением, или концентрированно, после освоения раздела профессионального модуля на усмотрение ОУ СПО;

– наличие учебной или производственной практик определяется содержанием обучения профессионального модуля, в случае, если не предусматривается учебная практика, необходимо выделять достаточное количество практических занятий, направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков.

**Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Таблица 4

Индекс МДК, наименование разделов и тем	Содержание учебного материала
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Раздел 1.	Товароведная характеристика и оценка качества мясного сырья
Тема 1.1. Товароведная характеристика мяса и мясопродуктов	Химический состав, пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Характеристика основных тканей мяса: мышечной, соединительной, жировой, костной.
Тема 1.2. Классификация крупного рогатого скота, категории упитанности	Классификация крупного рогатого скота по виду, возрасту животного, термическому состоянию. Клеймение туш, категории упитанности (ветеринарное и товароведное клеймо).
Тема 1.3. Классификация свинины, телятины, баранины, козлятины	Классификация мелкого рогатого скота по виду, возрасту животного, термическому состоянию. Клеймение туш, категории упитанности (ветеринарное и товароведное клеймо).
Тема 1.4. Оценка сырья по термическому состоянию, требования к качеству мяса и мясопродуктов	Органолептическая оценка качества охлажденного и мороженого мяса, сроки хранения мяса на предприятиях общественного питания.
Раздел 2.	Кулинарная обработка мяса и мясопродуктов
Тема 2.1. Организация технологического процесса обработки мяса с использованием механического оборудования	Организация работы мясного цеха, виды механического, холодильного оборудования, производственного инвентаря, используемого при обработке мяса, правила безопасной работы. Технологическая схема обработки мяса: размораживание, зачистка, обмывание, обсушивание, разруб туш на части, обвалка, жиловка, приготовление полуфабрикатов .
Тема 2.2. Кулинарный разруб говяжьей туши	Разруб и обвалка передней и задней четвертины говядины. Сортирование и кулинарное использование частей мяса говядины. Нормы отходов при обработке.
Тема 2.3. Кулинарный разруб свиной туши	Разруб и обвалка передней и задней четвертины свиной туши. Сортирование и кулинарное использование частей мяса. Нормы отходов при обработке.
Тема 2.4. Кулинарный разруб бараньей туши	Разруб и обвалка передней и задней четвертины бараньей туши. Сортирование и кулинарное использование частей мяса. Нормы отходов при обработке.
Тема 2.5. Обработка	Технологическая схема обработки молочных поросят.

молочных поросят и подготовка для фарширования в целом виде	Подготовка молочных поросят для фарширования в целом виде.
Тема 2.6. Обработка каре ягненка и подготовка для фарширования крупным куском	Кулинарный разруб корейки баранины для приготовления полуфабриката «Каре ягненка», требования к качеству.
Раздел 3.	Приготовление мясных полуфабрикатов сложной кулинарной продукции
Тема 3.1. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов	Характеристика приемов, используемых при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.
Тема 3.2. Использование специй, пряностей, маринадов для приготовления мясных полуфабрикатов	Специи, приправы, пряные травы, виды маринадов для приготовления полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.
Тема 3.3. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины	Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов: ростбиф, мясо тушеное, мясо шпигованное, мясо отварное. Требование к качеству, сроки хранения полуфабрикатов.
Тема 3.4. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины	Технология приготовления порционных полуфабрикатов: бифштекс натуральный, филе, лангет, антрекот, зразы отбивные, говядина духовая. Требования к качеству, сроки хранения.
Тема 3.5. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов: бефстроганов, поджарка, шашлык по-московски, азу, гуляш. Требования к качеству, сроки хранения.
Тема 3.6. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины	Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов: свинина, баранина жареная, грудинка фаршированная, каре ягненка. Требования к качеству, сроки хранения.
Тема 3.7. Приготовление порционных полуфабрикатов из корейки	Технология приготовления полуфабрикатов: котлета натуральная, котлета отбивная, эскалоп, шницель отбивной, шашлык по-царски, свинина, баранина духовая. Требования к качеству, сроки хранения.
Тема 3.8. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов: поджарка, шашлык из свинины и баранины, гуляш, рагу, плов, пилав, требования к качеству.

Тема 3.9. Приготовление рубленой массы из говядины, баранины и свинины (натуральная рубленая и котлетная масса). Приготовление полуфабрикатов	Технология приготовления и рецептура натуральной рубленой и котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, котлета «Полтавская», биточки по-селянски, купаты, люля-кебаб. Полуфабрикаты из котлетной массы: котлеты рубленые, биточки рубленые, тефтели, зразы, рулет, шницель натуральный рубленый. Требования к качеству, сроки хранения.
Раздел 4.	Приготовление полуфабрикатов из с/х птицы для сложной кулинарной продукции
Тема 4.1. Классификация по виду, возрасту и термическому состоянию, категории упитанности	Химический состав и пищевая ценность мяса с/х птицы, классификация птицы по видам, возрасту, способу обработки, термическому состоянию и категории упитанности.
Тема 4.2. Организация работы в птице-гольевом цехе. Механическая кулинарная обработка с/х птицы и пернатой дичи	Организация работы птице-гольевого цеха, виды механического, весоизмерительного, холодильного оборудования, производственного инвентаря, используемого при обработке птицы, правила безопасной работы. Механическая кулинарная обработка с/х птицы и пернатой дичи; размораживание, обсмаливание, отрубывание головы, шеи, ножек, крыльев, потрошение, промывание.
Тема 4.3. Способы заправки с/х птицы и дичи	Технология заправки птицы в «кармашек», «в одну нитку» «в две нитки». Заправка тушек дичи «в одну нитку» (крестом), «ножка в ножку» и «клювом».
Тема 4.5. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из с/х птицы, кролика для варки, жарки и запекания	Технология приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи для использования в целом виде для варки, жарки и запекания. Способы фарширования тушки в целом виде, приготовление фаршей, требования к качеству.
Тема 4.6. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе с/х птицы и дичи	Технология приготовления порционных полуфабрикатов: котлета натуральная, котлета панированная, котлета по-киевски, шницель (столичный), филе фаршированное. Требования к качеству, сроки хранения. Виды простых и сложных панировок.
Тема 4.7. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из с/х птицы	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов: рагу, плова. Требования к качеству, сроки хранения.
Тема 4.8. Обработка гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции	Технологическая схема обработки гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.
Тема 4.9. Приготовление котлетной и кнельной	Технология приготовления и рецептура котлетной и кнельной масс из птицы. Приготовление полуфабрикатов: котлеты,

масс из с/х птицы, рецептура, характеристика полуфабрикатов	биточки, котлеты Пожарские, клецки. Требования к качеству сроки хранения.
Раздел 5.	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд
Тема 5.1. Основные семейства промысловых рыб. Товароведная характеристика и оценка качества рыбы	Характеристика основных семейств рыбы: осетровых, лососевых, окуневых, сельдевых, карповых, тресковых и др. Классификация рыбы по размерам, жирности, кожному покрову, термическому состоянию. Органолептическая оценка охлажденной, мороженой рыбы. Требования к качеству, сроки хранения.
Тема 5.2. Организация работы в рыбном цехе	Подбор механического оборудования, инструментов и инвентаря. Условия безопасности работы. Механическая обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Нормы отходов.
Тема 5.3. Разделка рыбы методом пластования	Пластование рыбы на филе с кожей и реберными костями, на филе с кожей без реберных костей, на чистое филе. Нормы отходов при обработке.
Тема 5.4. Обработка рыбы осетровых семейств	Технологическая схема обработки осетра и стерляди, приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции, нормы отходов при обработке осетровой рыбы.
Тема 5.5. Обработка нерыбных морепродуктов	Классификация морепродуктов, пищевая ценность. Обработка ракообразных, двухстворчатых, головоногих моллюсков, морских водорослей.
Тема 5.6. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки и припускания, для жарки, для жарки во фритюре. Виды панировок	Приемы, используемые при нарезке рыбных полуфабрикатов. Способы разделки рыбы для приготовления рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре. Виды панировок. Требования к качеству, сроки хранения.
Тема 5.7. Обработка рыбы для фарширования в целом виде и порционными кусками	Подготовка судака, щуки, карпа для фарширования в целом виде. Обработка рыбы для фарширования порционными кусками. Приготовление фаршей, требования к качеству.
Тема 5.8. Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов сложной кулинарной продукции	Технология приготовления и рецептура котлетной и кнельной массы из птицы, приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
Раздел 6.	Контроль качества полуфабрикатов из мяса, с/х птицы и рыбы
Тема 6.1. Нормы и стандарты качества на мясное и рыбное сырье	Система оценки качества продукции. Требования к государственным и отраслевым стандартам, техническим условиям и другой действующей нормативно-технической

(сертификаты качества)	документации.
Тема 6.2. Организация работы и ведение технологического процесса приготовления мясных и рыбных полуфабрикатов на производстве. Материально-техническое оснащение мясо-рыбного цеха	Требования к организации работы заготовочных цехов, материально-техническое оснащение производственных цехов, характеристика холодильного, весоизмерительного, механического оборудования. Правила по технике безопасности при выполнении технологических операций. Безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов.
Тема 6.3. Санитарные требования к механической кулинарной обработке сырья по приготовлению полуфабрикатов	Санитарные требования к механической кулинарной обработке сырья, производственному инвентарю, оборудованию и инструментам.
Тема 6.4. Основные критерии качества мясных и рыбных полуфабрикатов	Характеристика органолептических, физиологических, микробиологических показателей качества полуфабрикатов.
Тема 6.5. Разработка ассортимента п/ф из мяса, с/х птицы и рыбы для сложных кулинарных блюд	Разработка нормативно-технологической документации на кулинарную продукцию предприятия общественного питания. Разработка ассортимента мясных, рыбных полуфабрикатов для разных наценочных категорий предприятий питания.
Самостоятельная работа при изучении МДК 1. Работа со сборником рецептов, справочной литературой. 2. Составление таблиц, схем, создание презентаций. 3. Решение технологических задач. 4. Подготовка докладов, сообщений, разработка презентаций. 5. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий: – кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов; – среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье; – нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье; – расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готового изделия; – нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы; – расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки.	

Учебная практика

Виды работ:

- выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента полуфабрикатов; оценка качества сырья органолептическим методом;
- определение последовательности технологических операций подготовки рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы;
- приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы; оценка качества продукции органолептическим методом, хранение в охлажденном и замороженном виде.

Производственная практика

Виды работ:

- разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов;
- организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии;
- безопасное использование оборудования и инвентаря;
- проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами; хранение подготовленного мяса, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.

Примерная тематика практических, лабораторных занятий

1. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учётом вида сырья и кондиции и составление сырьевой ведомости.
2. Расчет выхода полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Изучение устройства и принципа действия машины для измельчения мяса.
4. Органолептическая оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья.
5. Расчет массы брутто и нетто, количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы в зависимости от ее кондиции, размера и требуемого способа разделки.
6. Расчет массы брутто и нетто крупнокусковых полуфабрикатов с учетом кондиции сырья.
7. Изучение устройства и принципа действия машины для измельчения мяса и котлетоформовочных машин.
8. Расчета сырья, количества отходов, выхода полуфабрикатов из домашней птицы. Расчет массы пищевых обработанных отходов птицы.

Тематика практических, (лабораторных) занятий по профессиональному модулю разрабатывается образовательной организацией самостоятельно, в пределах междисциплинарного курса и определяется в соответствии с содержанием обучения по профессиональному модулю и материально-технической базой образовательной организации.

Примерная тематика курсовых работ (проектов)

ОУ самостоятельно определяет профессиональный модуль (профессиональные модули), при освоении которого будет выполняться курсовая работа. Раздел прописывается при наличии данного вида работ.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется по двум основным направлениям:

- оценка уровня освоения дисциплин (МДК) (рекомендуемая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен);
- оценка компетенций обучающихся (форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный).

Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю

Основная литература:

1. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник для СПО/ Н. И. Ковалев, М. Н., Куткина, В. А. Кравцова. – Москва: Деловая литература, 2010. – 467 с.

2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для начального профессионального образования / В. П. Золин. – 8-е изд. – Москва : Академия, 2010. – 320 с.

3. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст]: учебное пособие для среднего профессионального образования/ З. П. Матюхина. – 3-е изд., доп. – Москва : Академия, 2009. – 256 с.

4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] : учебник для начального профессионального образования/ З. П. Матюхина, Э. П. Королькова. – 4-е изд., стер. – Москва : Академия, 2006. – 272 с.

5. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / Л. А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2008. – 352 с. – (СПО).

6. Панова, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах) [Текст]: учебное пособие / Л. А. Панова. – Москва: Дашков и К°, 2008. – 314 с.

Справочники:

1. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] / Н. Э. Харченко. – 2-е изд. – Москва : Академия, 2006. – 496 с.

2. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А. И. Здобнов. – Киев : Арий. – 2013. – 680 с.

3. Скурихина, И. М. Химический состав пищевых продуктов [Текст]: справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий / И. М. Скурихина. – Москва: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.

4. Приданцева, Е. И. Справочник работника общественного питания [Текст] / Е. И. Приданцева, Л. Н. Щепин. – Москва: Экономика, 1973. – 287 с.

5. Антонов, А. П. Справочник руководителя предприятия общественного питания [Текст] / А. П. Антонов; Министерство торговли РФ. – Москва: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 – 664 с.

Дополнительная литература:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст]: учебное пособие для среднего профессионального образования. – 2-е изд., стереотип/ Н. А. Анфимова. – Москва : Академия, 2008. – 352 с.
2. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учебное пособие для СПО/ Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2011. – 192 с.
3. Хлебников, В. И. Технология производства продовольственных товаров [Текст]: учебник для СПО/ В. И. Хлебников. – Москва: Академия, 2007. – 348 с.
4. Ан드로сов, В. П. Производственное обучение профессии повар. [Текст]: учебное пособие для НПО / В. П. Ан드로сов. – Москва: Академия, 2008. – 96 с.
5. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно – методическое пособие/ В. И. Богушева. – Москва: ИКЦ «Март»; Ростов-на-Дону : ИЦ «Март», 2005. – 320 с. – (Серия «Технология сервиса»).
6. Павлова, Л. В. Практические задания по технологии приготовления пищи [Текст] : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Л. В. Павлова, В. А. Смирнова. – Москва : Экономика, 1998. – 190 с.
7. Питание и общество [Текст]: журнал. – 1928. – Москва. – 12 выпусков в год.
Профессиональное образование [Текст] : научно-методический журнал. – 2010. – Минск, 2010 – . – 4 выпуска в год.
Гастроном [Текст]: кулинарный журнал. – 2001, ноябрь. – Москва: ИД «Bonnier Publications». – 2001 – . – 12 выпусков в год.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – Введ. – 2016-01-01. – Москва : Издательство стандартов, 2014.
9. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – Введ. – 2011-01-01. – Москва : Издательство стандартов, 2010.
10. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Текст]. – Введ. – 2003-25-06. – Москва: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. – 20 с.
11. СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

[Текст]. – Введ. –2002-01-02. – Москва, 2001.

12. Правила оказания услуг общественного питания [Текст]: постановление Правительства Российской Федерации № 1036 от 15.06 1997: в редакции постановлений Правительства Российской Федерации от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276, от 04.10.2012 № 1007, от 21.08 2012 № 842 . – Москва, 2012.

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php>.
2. <http://otherreferats.allbest.ru>.
3. <http://lojechka.ru>.
4. <http://nashaucheba.ru/v50632>.
5. <http://tourlib.net/restoran.htm>.
6. <http://www.gastronom.ru>.
7. <http://www.dbfood.ru/>
8. <http://school.edu.ru>.
9. <http://aboutstudy.ru>.
10. <http://www.heliosway.ru>.
11. <http://www.rsl.ru/>.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
профессионального цикла
образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

ПМ.02

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции

для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк, 2019

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы ПМ.02

Примерная программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 г. № 527.

Примерная программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС;

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015);

Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 г. № 527.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующими общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Таблица 1

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Код	Наименование результата обучения
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 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.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный 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 температуры 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.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы,
рекомендуемые виды учебных занятий по профессиональному модулю
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции**

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем учебных часов, ч
Всего	МУН+УП+ПП
Максимальная учебная нагрузка (МУН)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
Самостоятельная работа	36
Учебная практика (УП)	<i>По выбору ОУ</i> <i>(кол-во согласно ГОС СПО)</i>
Производственная практика (ПП)	<i>По выбору ОУ</i> <i>(кол-во согласно ГОС СПО)</i>

Объем междисциплинарного курса
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции

Таблица 3

Вид учебной работы	Объем учебных часов, ч
Всего	МУН
Максимальная учебная нагрузка (МУН)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
В том числе: практические занятия	16
Лабораторные занятия	26
Самостоятельная работа	36

Примечания:

– образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

– реализация программы профессионального модуля предполагает проведение занятий учебной практики, чередуясь с теоретическим обучением, или концентрированно, после освоения раздела профессионального модуля на усмотрение ОУ СПО;

– наличие учебной или производственной практик определяется содержанием обучения профессионального модуля, в случае, если не предусматривается учебная практика, необходимо выделять достаточное количество практических занятий, направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков.

**Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции**

Таблица 4

Индекс МДК, наименование разделов и тем	Содержание учебного материала
МДК. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	
Раздел 1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
Тема 1.1. Организовывать и проводить приготовление канапе	Ассортимент канапе. Характеристика продуктов, используемых для приготовления канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Правила приготовления разных типов канапе с соблюдением температурного и санитарного режима. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе. Варианты оформления канапе.
Тема 1.2. Технология приготовления легких холодных закусок	Ассортимент легких холодных закусок. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении легких закусок. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких холодных закусок. Организация технологического процесса приготовления легких холодных закусок. Правила приготовления легких холодных закусок. Технология приготовления легких холодных закусок, используя методы сервировки, способы и температуру подачи. Варианты оформления легких холодных закусок.
Тема 1.3. Технология приготовления сложных холодных закусок	Ассортимент сложных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок. Правила приготовления сложных холодных закусок. Технология приготовления сложных холодных закусок,

	используя методы сервировки, способы и температуру подачи. Варианты оформления сложных холодных закусок.
Раздел 2.	Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы
Тема 2.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы	Ассортимент холодных блюд из рыбы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из рыбы. Правила приготовления холодных блюд из рыбы, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из рыбы. Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья. Варианты оформления холодных блюд из рыбы. Техника приготовления украшений для холодных блюд из рыбы. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы. Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из рыбы. Выбор видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.
Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса	Ассортимент холодных блюд из мяса. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из мяса. Правила приготовления холодных блюд из мяса, соблюдая

	температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из мяса. Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из мяса. Техника приготовления украшений для холодных блюд из мяса. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из мяса. Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из мяса, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из мяса. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из мяса. Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из мяса.
Тема 2.3. Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной птицы	Ассортимент холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, соблюдая температурный и санитарный режимы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Варианты оформления холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Техника приготовления украшений для холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

	Новые формы подачи и оформления сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы сервировки, способы и температуру подачи. Гарниры, заправки и соусы для холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Требования к безопасности приготовления, хранения и реализации сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Раздел 3.	Организация и приготовление сложных холодных соусов
Тема 3.1. Ассортимент и приготовление сложных холодных соусов	Ассортимент сложных холодных соусов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов. Правила приготовления сложных холодных соусов, соблюдая температурный и санитарный режимы. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов. Технология приготовления сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов.
Тема 3.2. Способы оформления сложными холодными соусами	Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Способы оформления сложными холодными соусами. Методы сервировки и, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов.
Самостоятельная работа при изучении МДК 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Работа со Сборником рецептур и другой нормативно-технологической документацией. 2. Подготовка докладов, рефератов по темам: – пищевая ценность, обработка и использование рыбного и нерыбного водного сырья при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции; – пищевая ценность, обработка и использования мяса, птицы при приготовлении	

сложной холодной кулинарной продукции; – актуальные направления в оформлении и подаче сложной холодной кулинарной продукции. 3. Новые направления и особенности технологических режимов при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. Составление таблиц по темам: – сроки тепловой обработки овощей и грибов, мяса, птицы, рыбы и нерыбного водного сырья при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции; – формы нарезки овощей при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. 4. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). 5. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.
Учебная практика Виды работ: – изучением инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе, правил производственной санитарии и личной гигиены; – подготовка овощей и грибов к первичной обработке, овладение приемами и методами приготовления п/ф из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сыра; – овладение навыками работы на технологическом оборудовании цеха по приготовлению холодной кулинарной продукции; – освоение особенностей технологических режимов при приготовлении овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сыра для холодной кулинарной продукции; – закрепление навыков по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сыра.
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: – знакомство с организацией работы холодного цеха, оборудованием, инвентарем, персоналом, ассортиментом; – изучение инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе, правил производственной санитарии и гигиены; – знакомство с ассортиментом поступающего сырья, нормативно-технологической документацией на сырье; – совершенствование навыков по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сыра; – оценивание качества продукции и оформление удостоверений качества, журналов ит.д.; – организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.

Примерная тематика практических, лабораторных занятий

1. Решение ситуационных задач; расчет массы сырья для приготовления канапе.
2. Решение ситуационных задач. Расчет массы сырья для приготовления легких и сложных холодных закусок.
3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
4. Разработка новых видов сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.
5. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
6. Разработка новых видов сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
7. Разработка новых видов оформления сложными холодными соусами.
8. Карвинг.
9. Составление технологических карт.
10. Приготовление, сервировка и оформление канапе.
11. Органолептическая оценка качества. Технология приготовления, сервировка и оформления канапе: канапе мясные, рыбные и фруктовые.
12. Технология приготовления, сервировка и оформления легких и сложных холодных закусок. Органолептическая оценка качества.
13. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества.
14. Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Органолептическая оценка качества.
15. Приготовление сложных холодных блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Органолептическая оценка качества.

Тематика практических, (лабораторных) занятий по профессиональному модулю разрабатывается образовательной организацией самостоятельно, в пределах междисциплинарного курса и определяется в соответствии с содержанием обучения по профессиональному модулю и материально-технической базой образовательной организации.

Примерная тематика курсовых работ (проектов)

ОУ самостоятельно определяет профессиональный модуль (профессиональные модули), при освоении которого будет выполняться курсовая работа. Раздел прописывается при наличии данного вида работ.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется по двум основным направлениям:

- оценка уровня освоения дисциплин (МДК) (рекомендуемая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен);
- оценка компетенций обучающихся (форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный).

Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю

Основная литература:

1. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. – Москва: Деловая литература, 2008. – 465 с.
2. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум [Текст]: учебное пособие для студентов начального профессионального образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. – 3-е изд. – Москва: Академия, 2008. – 278 с.

Дополнительная литература:

1. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / Г. Г. Дубцов. – Москва: Мастерство, 2006. – 256 с.
2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В. И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2007.
3. Питание и общество [Текст]: журнал. – 1928. – Москва. – 12 выпусков в год.
4. Гастрономъ [Текст]: кулинарный журнал. – 2001, ноябрь. – Москва: ИД «Bonnier Publications». – 2001 – . – 12 выпусков в год.

Законодательные и нормативные документы:

1. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики №53-ІНС от 05.06.2015 г. – Режим доступа: <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-o-zashhite-prav-potrebitelej/>.
2. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 120- ІНС от 25.04.2016 г.: действующая редакция по состоянию на 26.04.2016. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyatie/zakon-y/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyh-produkto>.
3. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 40-ІНС от 10.04.2015 г. – Режим доступа: <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.
4. ГОСТ Р 50764 - 2009. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – Введ. 1995-07-01. – Москва : Издательство стандартов, 1995.
5. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания [Текст]. – Введ. 2008-01-06. – Москва : Издательство стандартов, 2008. – 12 с.

6. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению [Текст]. – Введ. 2008-01-06. – Москва: Издательство стандартов, 2008. – 12 с.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
профессионального цикла
образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

ПМ.03

Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции

для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк, 2019

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы ПМ.03

Примерная программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 г. №527.

Примерная программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС;

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015);

Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 г. №527.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующими общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Таблица 1

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

Код	Наименование результата обучения
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля.

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, с применением различных технологий, оборудования и инвентаря;
- 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 различным видам 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;
- 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, 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) рыбы и мяса);
- варианты 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 блюд с горячими соусами;

- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- 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.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы,
рекомендуемые виды учебных занятий по профессиональному модулю
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем учебных часов, ч
Всего	МУН+УП+ПП
Максимальная учебная нагрузка (МУН)	432
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	288
Самостоятельная работа	144
Учебная практика (УП)	<i>По выбору ОУ (кол-во согласно ГОС СПО)</i>
Производственная практика (ПП)	<i>По выбору ОУ (кол-во согласно ГОС СПО)</i>

Объем междисциплинарного курса
МДК.03.01 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции

Таблица 3

Вид учебной работы	Объем учебных часов, ч
Всего	МУН
Максимальная учебная нагрузка (МУН)	432
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	288
В том числе практические занятия	30
Семинарские занятия	14
Лабораторные занятия	115
Самостоятельная работа	144

Примечания:

– образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

– реализация программы профессионального модуля предполагает проведение занятий учебной практики, чередуясь с теоретическим обучением, или концентрированно, после освоения раздела профессионального модуля на усмотрение ОУ СПО;

– наличие учебной или производственной практик определяется содержанием обучения профессионального модуля, в случае, если не предусматривается учебная практика, необходимо выделять достаточное количество практических занятий, направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков.

**Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**

Таблица 4

Индекс МДК, наименование разделов и тем	Содержание учебного материала
МДК.03.01	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
Раздел 1.	Приготовление сложных супов
Тема 1.1. Характеристика и подготовка сырья к производству	Характеристика и ассортимент сложной горячей кулинарной продукции, нормативная и технологическая документация. Последовательность и требования к безопасности ведения технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложной горячей кулинарной продукции, полуфабрикатов, соусов и гарниров к ним. Температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции.
Тема 1.2. Технологический процесс приготовления бульонов	Организация технологического процесса приготовления супов в суповом отделении. Виды технологического оборудования, инвентаря, безопасное использование и эксплуатация оборудования. Сырье: характеристика, требования к качеству. Правила выбора, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Технологический процесс приготовления костного и мясо-костного бульона, бульона из птицы, рыбы и грибного отвара.
Тема 1.3. Заправочные супы	Характеристика и классификация заправочных супов. Общие правила варки и отпуска сложных заправочных супов. Ассортимент борщей, щей. Кулинарное использование новых видов сырья для приготовления сложных супов (пряности, приправы, ароматические смеси, молочные и кисломолочные напитки и их аналоги, орехи, растительные масла). Режим хранения и реализации заправочных супов. Технологический процесс приготовления борщей, щей. Правила подачи, требования к качеству.
	Ассортимент и характеристика рассольников и солянок. Отличительные особенности приготовления и отпуска. Технологический процесс приготовления солянок, фирменных и национальных супов (харчо, супа-гуляша, лукового, шурпы). Температурный и санитарный режим, органолептические способы определения готовности и качества сложных супов. Подбор посуды для отпуска сложных горячих супов.

Тема 1.4. Супы-пюре	Характеристика и ассортимент супов-пюре и супов-кремов. Приемы тепловой обработки и особенности ее применения. Комбинирование различных способов и приемов приготовления супов. Правила подготовки продуктов для супов-пюре. Замачивание бобовых, круп. Подготовка мясных, рыбных, овощных продуктов (припускание, обжаривание, тушение, отваривание, протираание, взбивание), подготовка льезона. Технологический процесс приготовления пюреобразных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Ассортимент супов-пюре. Характеристика супов, их отличительные особенности. Гарниры к супам-пюре. Правила подачи. Режим хранения и сроки реализации.
Тема 1.5. Прозрачные супы	Технологический процесс приготовления и отпуска прозрачных супов. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при варке и осветлении бульонов. Гарниры к прозрачным бульонам: клецки из овощной массы, из кнельных масс рыбы, мяса и птицы и гренки запеченные. Правила подачи бульонов и гарниров к ним. Требования к качеству.
Раздел 2.	Технология приготовления сложных горячих соусов, масляных смесей, заправок
Тема 2.1. Полуфабрикаты для приготовления соусов	Значение соусов в питании. Правила подбора соусов к блюдам. Подготовка сырья к производству. Полуфабрикаты для соусов. Сырье: характеристика, требования к качеству, правила выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Основные критерии качества подготовленных компонентов для приготовления сложных горячих соусов.
Тема 2.2. Соусы красный, белый и их производные	Технологический процесс приготовления сложных соусов горячих красных, белых соусов и их производных. Использование приправ, специй, пряностей при приготовлении соусов. Ассортимент, особенности приготовления и использования производных красного и белого соусов. Требования к качеству, режим хранения и реализации.
Тема 2.3. Соусы грибные, сметанные, молочные соусы и яично-масляные соусы	Технология приготовления сложных горячих грибных, сметанных, молочных соусов их характеристика. Ассортимент, характеристика, технология приготовления грибного, сметанного, молочного соусов. Отличительные особенности приготовления производных и их использование. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов. Требования к качеству, правила подбора соусов к блюдам. Способы подачи.

Тема 2.4. Яично-масляные соусы	Ассортимент, характеристика, технология приготовления яично-масляных соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных масляных горячих соусов: классических соусов, соусов на основе сливочного масла, соусов, приготовленных с использованием мясного сочка, соусов на основе творога, йогурта, сыра, сливок, соусов из паст. Отличительные особенности приготовления производных и их использование. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов. Требования к качеству, правила подбора соусов к блюдам. Способы подачи. Масляные смеси. Ассортимент, использование.
Тема 2.5. Холодные соусы, салатные заправки и фирменные соусы	Роль холодных соусов и их использование при приготовлении и подаче блюд. Физико-химическая структура соусов и заправок. Ассортимент, технологический процесс приготовления. Приготовление соусов на уксусе.
Раздел 3.	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
Тема 3.1. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Значение сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Ассортимент блюд и гарниров. Рецептура блюд. Технология приготовления каш различной консистенции. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из каш. Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий. Условия хранения и требования к качеству. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Принцип подбора гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий к мясным, рыбным блюдам.
Раздел 3.	Приготовление и оформление сложных блюд и гарниров из овощей и грибов
Тема 3.1. Характеристика и подготовка сырья к производству. Приемы тепловой обработки сырья	Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов. Характеристика традиционных и нетрадиционных приемов тепловой обработки (жарка во фритюре, жарка в масле, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочке, копчение, жарка на открытом огне). Общие требования к подбору специй, приправ, пряностей при приготовлении блюд из овощей и грибов.
Тема 3.2. Блюда из отварных и припущенных овощей	Значение овощных блюд и гарниров из овощей и грибов в питании в зависимости от их технологических свойств. Способы и приемы кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов. Припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, затягивание сливками, паровая

	конвекция. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Правила отпуска и оформления блюд.
Тема 3.3. Блюда из тушеных овощей	Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей (овощное ризотто, миссо из овощей, овощи томленные в горшочке, фаршированный лук-порей, артишок). Температурный и санитарный режимы, органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из тушеных овощей. Правила подачи блюд и сроки реализации.
Тема 3.4. Блюда из жареных овощей	Ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей. Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареных овощей во фритюре, основным способом, на открытом огне, на гриле. Требования к качеству готовых блюд. Правила оформления и подачи. Подбор соусов к блюдам.
Тема 3.5. Блюда из запеченных овощей	Ассортимент сложных блюд и гарниров из запеченных овощей. Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченных овощей. Правила запекания. Правила подготовки овощей и посуды к запеканию. Подбор соусов. Правила ведения температурного режима. Нетрадиционные способы запекания овощей и овощных блюд. Правила подачи и требования к качеству готовых блюд.
Тема 3.6. Блюда из фаршированных овощей	Ассортимент сложных блюд и гарниров из фаршированных овощей. Технологический процесс приготовления сложных блюд из фаршированных овощей. Правила подготовки сырья (овощей, фарша, соуса) для запекания и тушения овощных фаршированных блюд. Подбор соусов. Правила ведения температурного режима. Правила подачи и требования к качеству готовых блюд.
Тема. 3.7. Фирменные овощные блюда из овощных масс	Ассортимент блюд из овощных масс. Технология приготовления блюд из овощных масс, требования к качеству и правила подачи сложных блюд из овощных масс (пудингов/муссов паровых и запеченных в формах, изделий из овощной массы, картофельного рулета с грибами, крокет картофельных, сморчков со сливками, грибов жареных). Гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощных масс. Приготовление фирменных блюд с использованием вариантов сочетания различных ингредиентов для создания гармоничных вкусов блюд. Правила подачи и оформления сложных и фирменных овощных блюд.
Тема 3.8. Блюда из грибов.	Правила подготовки свежих, сушеных, маринованных грибов для приготовления сложных горячих блюд. Ассортимент и технология приготовления грибов жареных, сморчков со сливками, грибов в сметанном соусе тушеных, запеченных. Требования к качеству, условия хранения.

Раздел 4.	Приготовление и оформление сложных блюд из сыра
Тема 4.1. Значение и характеристика сыров	Ассортимент и классификация сыров по содержанию жира, консистенции и созреванию. Технология производства отдельных видов сыров. Основные характеристики и вкусовые особенности национальных сыров. Требования к качеству различных видов сыров. Условия хранения. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.
Тема 4.2. Подготовка сырья к производству	Правила выбора и подготовка сыра, дополнительных ингредиентов к процессу приготовления блюд из сыра. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из сыра. Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Основные критерии оценки качества блюд из сыра. Методы приготовления блюд из сыра: нарезка, измельчение, взбивание, формовка, панирование, варка на водяной бане, порционирование. Гарниры, заправки и соусы для отдельных блюд из сыра.
Тема 4.3. Блюда из сыра	Ассортимент блюд из сыра. Правила и технология приготовления горячих закусок из сыра, сырной тарелки, сыра жареного, шариков из сырной массы, жаренных во фритюре, гренек, овощей, шампиньонов в жидком фондю из сыра, супа сырного, сырного соуса. Варианты сервировки, оформления и подачи блюд из сыра. Температура подачи и требования безопасности хранения.
Тема 4.4. Фирменные блюда из сыра	Технология приготовления фирменных и национальных блюд из сыра. Варианты сервировки, оформления и подачи фирменных блюд из сыра. Температура подачи и требования безопасности хранения. Правила подбора соусов, вина для отпуска фирменных блюд из сыра. Оформление и подача фирменных блюд.
Раздел 5.	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов
Тема 5.1. Характеристика блюд из рыбы и морепродуктов. Характеристика сырья	Значение рыбных блюд в питании. Классификация рыбных блюд, рецептуры, рациональность использования и взаимозаменяемость сырья. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Использование дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Современные требования к оформлению, декорированию и подаче горячих блюд из рыбы. Подбор соусов и гарниров к горячим блюдам из рыбы и морепродуктов.

Тема 5.2. Приемы и методы тепловой обработки	Характеристика традиционных и нетрадиционных приемов тепловой обработки при приготовлении сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковородке, жарка на вертеле, запекание в фольге, морской соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы.
Тема 5.3. Блюда из отварной и припущенной рыбы	Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила варки и припускания рыбы. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Подбор гарниров и соусов для сложных горячих блюд из рыбы. Ассортимент блюд из отварных и припущенных морепродуктов. Правила варки и припускания морепродуктов. Технология приготовления блюд из отварных и припущенных морепродуктов. Подбор гарниров и соусов для сложных горячих блюд из морепродуктов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Правила подачи блюд из отварной, припущенной рыбы и морепродуктов.
Тема 5.4. Блюда из жареной рыбы и морепродуктов	Ассортимент сложных горячих блюд из жареной рыбы. Технология приготовления блюд. Традиционные и нетрадиционные приемы тепловой обработки при приготовлении блюд. Правила жарки рыбы: во фритюре («гриль»), на вертеле. Ассортимент сложных горячих блюд из морепродуктов. Технология приготовления блюд. Приемы тепловой обработки при приготовлении блюд из морепродуктов. Правила жарки морепродуктов. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе и морепродуктам, жареным различными способами. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы и морепродуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
Тема 5.5. Блюда из тушеной, запеченной рыбы и морепродуктов	Ассортимент сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы. Технология приготовления и правила подготовки продуктов для тушения и запекания. Выбор посуды для тушения и запекания. Подготовка посуды для запекания. Подбор гарниров, соусов, заправок, маринадов для приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы. Ассортимент сложных горячих блюд из тушеных и запеченных морепродуктов. Технология приготовления и правила подготовки морепродуктов для тушения и запекания. Выбор посуды для тушения и запекания. Подготовка посуды для запекания. Подбор гарниров, соусов, заправок, маринадов для приготовления блюд из тушеных и запеченных

	морепродуктов. Способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из тушеной, запеченной рыбы и морепродуктов. Особенности подачи запеченных и тушеных горячих сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
Тема 5.6. Блюда из котлетной и кнельной масс	Ассортимент сложных горячих блюд из рыбной кнельной и котлетной масс. Характеристика блюд, особенности приготовления кнельной массы и блюд из нее. Правила приготовления блюд из котлетной массы. Использование котлетной массы для фаршированных блюд. Рыба, фаршированная целиком, кругляшами, фирменные блюда из котлетной и кнельной массы. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы. Температура подачи и требования к безопасности хранения.
Тема 5.7. Фирменные и национальные блюда из рыбы и морепродуктов	Ассортимент блюд национальных кухонь из рыбы и морепродуктов, характеристика блюд. Особенности в технологии приготовления блюд из рыбы и морепродуктов с использованием дополнительных ингредиентов. Использование традиционных и нетрадиционных способов приготовления и подачи блюд. Особенности подачи блюд и декорирование при подаче.
Раздел 6.	Приготовление сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов
Тема 6.1. Характеристика блюд из мяса и мясопродуктов. Характеристика сырья	Значение мясных блюд в питании. Ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Характеристика сырья, полуфабрикатов и правила подбора дополнительных ингредиентов для приготовления блюд. Требования к качеству и правила выбора приемов тепловой обработки. Варианты сочетания ингредиентов для создания новых блюд. Оформление и подача заказных, банкетных и фирменных блюд с учетом оформления, правил подачи и сроков реализации.
Тема 6.2. Приемы и способы тепловой обработки	Характеристика традиционных и нетрадиционных способов и их применение на предприятиях питания. Режимы тепловой обработки, их влияние на качество готовых блюд. Характеристика процессов, происходящих в мясных продуктах при тепловой обработке. Определение готовности готовых блюд, условия хранения готовых блюд, правила подбора гарниров и соусов к блюдам.
Тема 6.3. Блюда из отварного мяса и субпродуктов	Ассортимент блюд из отварного мяса и субпродуктов. Правила варки мяса и мясопродуктов. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, отварного крупным куском, и порционными кусками. Приготовление и отпуск блюд из субпродуктов: язык отварной, ножки отварные свиные с чесночным соусом, хвосты говяжьи под соусом. Требования к качеству и правила подбора гарниров и соусов к блюдам из отварного мяса и мясопродуктов.

	Варианты сочетания ингредиентов для создания новых блюд.
Тема 6.4. Блюда из жареного мяса	Приготовление блюд из жареного мяса. Ассортимент и характеристика блюд из жареного мяса и субпродуктов. Общие правила жарки мясных полуфабрикатов крупным куском, порционными и мелкими кусками. Режим, продолжительность, определение готовности блюд. Правила жарки поросят целиком на вертеле, в жарочном шкафу, в тесте. Технология приготовления и правила отпуска сложных горячих блюд из жареного мяса, крупным куском, порционными и мелкими кусками. Особенности подачи блюд, подбор гарниров и соусов. Варианты отпуска, требования к качеству, сроки реализации блюд.
Тема 6.5. Блюда из жареных и тушеных субпродуктов	Ассортимент, характеристика блюд из жареных и тушеных субпродуктов. Технологический процесс приготовления блюд с учетом продолжительности тепловой обработки. Определение готовности. Подбор гарниров и соусов, варианты отпуска блюд из жареных и тушеных субпродуктов. Требования к качеству, режим хранения и сроки реализации.
Тема 6.6. Блюда из тушеного мяса	Ассортимент блюд из тушеного мяса, крупными, порционными и мелкими кусками. Технологический процесс приготовления блюд с учетом продолжительности тепловой обработки и выбора соуса. Определение готовности продуктов. Рекомендуемые гарниры и соусы, варианты отпуска. Требования к качеству, режим хранения и сроки реализации.
Тема 6.7. Блюда из запеченного мяса и субпродуктов	Ассортимент и характеристика сложных горячих блюд из запеченного мяса и субпродуктов. Технологический процесс приготовления блюд с учетом подготовки сырья и посуды для запекания. Правила подбора гарниров и соусов, Выбор посуды для запекания, правила запекания блюд из мяса и субпродуктов.
Тема 6.8. Блюда из рубленой и котлетной массы и субпродуктов	Ассортимент, характеристика блюд из рубленой, котлетной масс и субпродуктов. Технологический процесс приготовления блюд с учетом продолжительности тепловой обработки. Определение готовности. Правила подбора гарниров и соусов. Варианты отпуска и оформления блюд. Требования к качеству, режим хранения и сроки реализации.
Тема 6.9. Фирменные блюда из мяса и субпродуктов	Ассортимент мясных фирменных блюд. Правила разработки и утверждения фирменных блюд. Особенности проработки фирменных блюд в предприятии питания. Правила подбора гарниров и соусов к мясным фирменным блюдам. Правила оформления и отпуска. Банкетные мясные блюда, особенности их оформления и порционирования при подаче блюд.

Раздел 7.	Приготовление сложных горячих блюд из домашней птицы и дичи
Тема 7.1. Блюда из птицы и дичи. Характеристика сырья	Значение в питании блюд из птицы и дичи. Характеристика сырья и полуфабрикатов для сложных блюд из птицы и дичи. Классификация и общая характеристика блюд из птицы и дичи. Варианты сочетания домашней птицы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора гарниров, пряностей и приправ для приготовления сложных блюд из домашней птицы и дичи. Правила оформления и подачи блюд. Подбор посуды для приготовления блюд из птицы и дичи. Элементы оформления и декора.
Тема 7.2. Блюда из отварной, припущенной птицы и дичи	Ассортимент. Характеристика, технология приготовления и правила отпуска сложных блюд из отварной и припущенной птицы и дичи. Правила подготовки птицы и дичи к тепловой обработке. Особенности процесса тепловой обработки птицы и дичи. Правила подбора гарниров и соусов к блюдам. Варианты сочетания мяса домашней птицы и дичи с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Правила порционирования готовой птицы и дичи. Оформление, отпуск, правила подачи, сроки реализации блюд.
Тема 7.3. Блюда из жареной птицы целиком, мелкими кусками и блюда из филе птицы	Ассортимент. Характеристика, технология приготовления и правила отпуска сложных блюд из жареной птицы целиком, порционными и мелкими кусками. Правила подготовки птицы и дичи к тепловой обработке. Правила ведения тепловой обработки, правила подбора гарниров и соусов. Варианты сочетания домашней птицы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Правила порционирования готовой птицы и дичи. Оформление, отпуск, правила подачи, сроки реализации.
Тема 7.4. Блюда из тушеной и запеченной птицы и дичи	Ассортимент. Технологический процесс приготовления, особенности приготовления и отпуска птицы, тушеной в соусе: гусь, утка по-домашнему, рагу из птицы, чахохбили из птицы. Правила ведения тепловой обработки, правила подбора гарниров и соусов. Варианты сочетания домашней птицы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Правила порционирования готовой птицы и дичи. Оформление, отпуск, правила подачи, сроки реализации.
Тема 7.5. Фирменные блюда и блюда из котлетной и кнельной массы птицы	Ассортимент фирменных блюд из птицы и дичи. Ассортимент блюд из рубленой, котлетной и кнельной массы птицы. Характеристика, особенности приготовления и отпуска блюд из котлетной и кнельной массы: кнелей в соусе, котлет по-пожарски, котлет юбилейных. Правила разработки и утверждения фирменных блюд. Особенности проработки фирменных блюд в предприятии общественного питания. Правила подбора гарниров и соусов к блюдам. Правила

	оформления и отпуска банкетных блюд из птицы и дичи.
Самостоятельная работа при изучении МДК 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, законодательной базы. 2. Самостоятельное изучение нормативно-технологической документации. 3. Ответы на контрольные вопросы и тестовые задания. 4. Решение практических ситуаций. 5. Подготовка к практическим работам. 6. Составление схем, презентаций, таблиц, алгоритмов, кроссвордов, шарад, загадок, написание стихотворений. 7. Написание эссе, рефератов, докладов. 8. Работа с Интернет-ресурсами.	
Учебная практика Виды работ: –технология приготовления прозрачных супов (ознакомление с организацией работы горячего цеха, варка бульонов, характеристика процессов при варке бульонов, правила приготовления "оттяжки" и приготовления прозрачных бульонов, правила отпуска прозрачных супов, требования к качеству); –организация технологического процесса приготовления супов-пюре, супов-кремов (правила подготовки сырья для супов, приготовление бульона, правила доведения до готовности супов, отпуск супов-пюре и супов-кремов); –организация технологического процесса приготовления солянок (характеристика сырья для приготовления солянок и способы их подготовки, отличительные особенности в технологии приготовления солянок: мясных, рыбных, грибных; правила подачи солянок); –организация технологического процесса приготовления национальных и фирменных супов (особенности приготовления супов национальных кухонь: русской, украинской, грузинской, армянской и других, изучение ассортимента фирменных блюд предприятий города, составление технико-технологических карт и алгоритмов); –технологический процесс приготовления соусов (организация процесса приготовления полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов на мясном, рыбном и грибном бульонах, на сливочном масле; использование приправ, пряностей, специй и другого сырья для расширения ассортимента соусов; подбор соусов к блюдам; правила подачи соусов, требования к качеству); –организация технологического процесса приготовления сложных фирменных соусов (изучение ассортимента фирменных соусов предприятий питания города и соусов разных национальных кухонь); –подготовка сырья для приготовления сложных блюд из овощей и грибов (варианты сочетания овощей и грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов); –технологический процесс приготовления блюд из овощей и грибов (характеристика приемов и способов приготовления блюд из овощей и грибов, нетрадиционные способы приготовления, правила оформления и декорирования блюд из овощей и грибов); –технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из отварных, припущенных и фаршированных овощей (подбор соусов к блюдам, правила подачи	

блюд и соусов к ним);

–технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей (подбор соусов к блюдам, правила подачи блюд и соусов к ним);

–технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из овощных масс и фирменные блюда из овощей (правила подготовки овощных масс, подготовка посуды для запекания, правила оформления блюд, подбор соусов к блюдам);

–технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из грибов (особенности обработки и подготовки грибов для жарки во фритюре, фарширования, запекания и тушения, изучение ассортимента блюд из грибов и фирменных блюд, правила отпуска блюд из грибов);

–блюда из сыра, подготовка сырья к приготовлению блюд из сыра (варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, основные критерии оценки качества сыра);

–правила подготовки сырья для приготовления блюд из сыра (нарезание, измельчение, взбивание, панирование, жарка основным способом, жарка во фритюре, расплавление сыра, варка на водяной бане);

–технологический процесс приготовления и оформления сложных горячих блюд из сыра (выбор способа тепловой обработки, температурного режима, посуды, сырья для приготовления блюд, правильность ведения технологического процесса при приготовлении блюд из сыра, общие правила оформления и подачи блюд из сыра);

–технология приготовления жареных и запеченных блюд из сыра (правила подбора посуды для запекания и ее подготовка, правила отпуска готовых блюд, подбор соусов);

–технологический процесс приготовления тушеных блюд из сыра с овощами и крупами (последовательность ведения технологического процесса с учетом особенностей сырья, подбор посуды и отпуск готовых блюд);

–технологический процесс приготовления жидких блюд из сыра (приготовление супа сырного, сырного соуса, требования к качеству готовых блюд из сыра, общие требования к правилам подачи и оформления блюд).

Производственная практика

Виды работ:

- приготовление сложных супов (прозрачные супы и гарниры к ним);
- приготовление борщей;
- приготовление солянок;
- приготовление супов-пюре, супов-кремов;
- приготовление фирменных и национальных супов;
- приготовление соусов. Подготовка сырья к производству. Способы и приемы приготовления сложных горячих соусов;
- приготовление соусов. Белый соус и его производные;
- приготовление красного соуса и его производных;
- приготовление соусов. Яично-масляные соусы, их использование;
- приготовление соусов. Соусы сметанные, молочные, сладкие;
- приготовление сложных блюд из овощей;
- методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов;
- приготовление сложных блюд из овощей. Блюда из отварных, паровых, тушеных

овощей;

- приготовление сложных блюд из овощей. Овощи жареные, фаршированные, запеченные;
- приготовление сложных горячих блюд из сыра;
- приготовление сложных горячих блюд из сыра;
- приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов (подготовка сырья к производству, правила подбора гарниров и соусов к блюдам, требования к оформлению);
- технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов (характеристика приемов тепловой обработки, правила подбора посуды для приготовления и отпуска блюд, варианты сочетания и комбинирования различных продуктов, приправ, пряностей и специй);
- технологический процесс приготовления блюд из отварных и припущенных рыбы и морепродуктов;
- технологический процесс приготовления блюд из жареных, запеченных и тушеных рыбы и морепродуктов;
- технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и мясoproductов (характеристика сырья, выбор приемов тепловой обработки для приготовления блюд, варианты сочетания мяса с другими ингредиентами, пряности, приправы, специи и их сочетание при приготовлении мясных блюд);
- технологический процесс приготовления сложных блюд из жареного мяса (особенности жарки мяса крупным куском, порционными и мелкими кусками, использование нетрадиционных приемов тепловой обработки);
- технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса (особенности тушения мяса крупным куском, порционными и мелкими кусками., ассортимент блюд, сочетание гарниров и соусов к блюдам из тушеного мяса);
- технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченного мяса, котлетной и рубленой масс (ассортимент блюд, способы запекания, ассортимент и сочетание гарниров и соусов к блюдам);
- технологический процесс приготовления сложных блюд из субпродуктов (особенности тепловой обработки при приготовлении полуфабрикатов, правила варки языка, почек, мозгов, ассортимент блюд из субпродуктов, правила подбора гарниров и соусов, способы и правила подачи блюд из субпродуктов);
- технологический процесс приготовления сложных блюд из домашней птицы (подготовка сырья к производству, правила подбора гарниров и соусов к блюдам из домашней птицы, пряности и приправы, используемые для приготовления блюд из домашней птицы);
- технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной и припущенной птицы (правила варки птицы, подбор гарниров и соусов, правила отпуска);
- технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеной птицы, рубленой, котлетной и кнельной масс (правила подготовки птицы для тушения, приготовление кнельной и котлетной масс и полуфабрикатов из них, ассортимент блюд, гарниры и соусы к этим блюдам).

Примерная тематика семинарских занятий

1. Сложные горячие соусы.
2. Сложные, фирменные и национальные горячие супы.
3. Блюда из овощей и грибов.
4. Горячие блюда из сыра.
5. Блюда сложной технологии из рыбы и рыбных морепродуктов.
6. Сложные горячие мясные блюда.
7. Сложные горячие блюда из птицы и дичи.

Примерная тематика практических занятий

1. Расчет сырья, определение количества порций сложных супов с учетом сезона, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

2. Составление алгоритмов приготовления и использования сложных горячих соусов. Расчет сырья для приготовления сложных горячих соусов для подачи определенного количества порций, расчет количества соусов для отпуска блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья, руководствуясь данными Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.

3. Расчет сырья для приготовления сложных блюд из овощей. Определение количества порций сложных блюд из овощей с учетом вида, сезона, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

4. Расчет сырья для приготовления блюд из сыра, гарниров, заправок и соусов для отдельных блюд из сыра. Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству блюд из сыра».

5. Составление технико-технологических и технологических карт на блюда из рыбы и морепродуктов. Расчет сырья, гарниров, соусов к блюдам, разработка новых видов продукции и подбор рецептов из Сборника рецептов **блюд и кулинарных изделий** (указать полное название книги).

6. Составление технико-технологических и технологических карт на блюда из мяса и субпродуктов. Расчет сырья, гарниров, соусов к блюдам, разработка новых видов продукции и подбор рецептов **из** Сборника рецептов **блюд и кулинарных изделий** (указать полное название книги). Составление алгоритмов на блюда из мяса и субпродуктов.

7. Составления алгоритмов приготовления сложных блюд из мяса. Расчет сырья, гарниров, соусов к блюдам, составление технико-технологических карт на новые виды продукции (фирменные блюда) и подбор рецептов. Составление алгоритмов на блюда из мяса и субпродуктов.

8. Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из птицы. Расчет сырья, разработка новых видов продукции, подбор рецептуры, составление технико-технологических карт. Работа со Сборником рецептур **блюд и кулинарных изделий** (указать полное название книги).

9. Составление технико-технологических карт по теме «Фирменные блюда». Составление алгоритмов на фирменные блюда.

Примерная тематика лабораторных занятий

1. Приготовление и отпуск прозрачных супов. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление технологических карт и алгоритмов к блюдам.

2. Приготовление и отпуск супов-пюре. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление технологических карт и алгоритмов блюд.

3. Приготовление и отпуск национальных и фирменных супов, солянок. Оценка качества сырья и готовой продукции, составление технологических карт, алгоритмов отдельных супов.

4. Приготовление сложных горячих соусов. Оценка качества сырья готовой продукции. Составление технологических карт.

5. Приготовление сложных блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление технологических карт. Фирменные блюда из отварных, припущенных и тушеных овощей.

6. Приготовление и отпуск сложных блюд и гарниров из жареных овощей и овощных масс. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление технологических карт.

7. Приготовление и отпуск сложных блюд и гарниров из запеченных овощей. Приготовление и отпуск сложных фирменных овощных блюд. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление технологических карт и бракеражных таблиц.

8. Приготовление и отпуск блюд из грибов: жареных, запеченных, фаршированных. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление технологических карт.

9. Приготовление и отпуск сложных и фирменных блюд из сыра. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление технологических карт. Приготовление и отпуск сложных и фирменных блюд из сыра. Оценка качества сырья и готовой продукции. Составление технологических карт.

10. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы. Оценка качества готовой продукции.

11. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из тушеной, запеченной рыбы и морепродуктов. Оценка качества готовой продукции. Правила подбора гарниров и соусов к блюдам. Особенности подачи блюд.

12. Приготовление и отпуск горячих блюд из котлетной, кнельной массы и блюд из фаршированной рыбы. Требования к качеству. Оценка качества готовой продукции.

13. Технология приготовления и отпуск горячих блюд из отварного мяса и субпродуктов. Оценка качества готовой продукции. Правила подбора гарниров и соусов к блюдам. Особенности подачи блюд.

14. Технология приготовления блюд из жареных субпродуктов и мяса, жаренного крупными, порционными и мелкими кусками. Оценка качества готовой продукции. Правила подбора гарниров и соусов к блюдам. Особенности подачи блюд.

15. Технология приготовления блюд из запеченного мяса и субпродуктов. Оценка качества готовой продукции. Правила подбора гарниров и соусов к блюдам. Особенности подачи блюд.

16. Технология приготовления блюд из тушеного мяса (крупными, порционными и мелкими кусками) и субпродуктов. Оценка качества готовой продукции. Правила подбора гарниров и соусов к блюдам. Особенности подачи блюд.

17. Технология приготовления фирменных блюд и блюд из рубленой, котлетной масс. Оценка качества готовой продукции. Правила подбора гарниров и соусов к блюдам. Особенности подачи блюд.

18. Технология приготовления блюд из отварной и тушеной птицы и дичи. Оценка качества готовой продукции. Правила подбора гарниров и соусов к блюдам. Особенности подачи блюд.

19. Технологический процесс приготовления блюд из птицы, жаренной целиком, мелкими кусками и блюда из филе птицы. Оценка качества готовой продукции. Правила подбора гарниров и соусов к блюдам. Особенности подачи блюд.

20. Технология приготовления блюд из котлетной и кнельной масс птицы и приготовления фирменных блюд. Оценка качества готовой продукции. Правила подбора гарниров и соусов к блюдам. Особенности подачи блюд.

Тематика практических, (лабораторных) занятий по профессиональному модулю разрабатывается образовательной организацией самостоятельно, в пределах междисциплинарного курса и определяется в соответствии с содержанием обучения по профессиональному модулю и материально-технической базой образовательной организации.

Примерная тематика курсовых работ (проектов)

1. Ассортимент и организация технологического процесса приготовления различных видов плова.
2. Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления солянок жидких.
3. Ассортимент, организация технологического процесса приготовления, способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в соляной корочке, в пергаменте, на овощной подушке.
4. Ассортимент и организация технологического процесса приготовления шашлыков из рыбы.
5. Ассортимент и организация технологического процесса приготовления и отпуска блюд из домашней птицы с использованием различных способов фарширования и приемов тепловой обработки.
6. Ассортимент и организация приготовления горячих сложных супов.
7. Ассортимент и организация технологического процесса приготовления горячих сложных блюд из филе птицы для банкетов.
8. Ассортимент и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рубленой массы птицы.
9. Ассортимент и организация технологического процесса п
10. Ассортимент и организация технологического процесса приготовления блюд из кальмаров с различными способами фарширования и использованием современных технологий.
11. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов.
12. Ассортимент и организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбной котлетной и кнельной масс.
13. Ассортимент, организация технологического процесса приготовления, способы подачи горячих блюд из осетрины.
14. Ассортимент и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы.
15. Ассортимент, организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из баклажан, перца, томатов.
16. Ассортимент и организация технологического процесса приготовления заправочных супов, капустняков и борщей.
17. Ассортимент и организация технологического процесса приготовления шашлыков из овощей.
18. Ассортимент и организация технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции для Пасхального стола.

19. Ассортимент и организация технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.

20. Организация технологического процесса приготовления жареных мясных блюд из баранины: на вертеле, решетке, мангале, с использованием современных технологий и оборудования.

21. Ассортимент и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из фаршированных капустных овощей с использованием современных технологий.

22. Организация процесса приготовления сложной кулинарной продукции для монастырской кухни.

23. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции русской кухни в период Пушкинской эпохи.

24. Организация процесса приготовления фирменных супов с использованием современных технологий и оборудования.

25. Организация процесса приготовления сложной кулинарной продукции для рождественского стола.

26. Ассортимент и организация приготовления горячих рыбных супов.

27. Организация процесса приготовления и отпуска блюд из птицы, жаренной целиком, фирменных блюд из птицы. Варианты оформления и способы подачи блюд.

28. Организация процесса приготовления блюд из мяса, тушенного порционными и мелкими кусками.

29. Организация процесса приготовления фирменных блюд из говядины.

30. Организация технологического процесса приготовления фирменных блюд.

31. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мясных субпродуктов.

32. Ассортимент и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса, тушенного порционными и мелкими кусками.

ОУ самостоятельно определяет профессиональный модуль (профессиональные модули), при освоении которого будет выполняться курсовая работа. Раздел прописывается при наличии данного вида работ.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся (студентов) осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (МДК) (рекомендуемая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен);
- оценка компетенций обучающихся (форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный).

Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю

Основная литература:

1. Анфимова, А. Н. Кулинария [Текст] / А. Н. Анфимова. – Москва: Академия, 2012.
2. Артемова, Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания [Текст] : учебное пособие / Е. Н. Артемова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : КНОРУС, 2008. – 336 с.
3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. – Москва: ИКЦ "МаРт"; Ростов-на-Дону : издательский центр "МаРт", 2005. – 320 с.
4. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2014. – 384 с.
5. Долгополова, С. В. Новые кулинарные технологии [Текст] / С. В. Долгополова. – Москва : ЗАО "Издательский дом "Ресторанные ведомости", 2005. – 272 с.
6. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / Г. Г. Дубцов. – Москва : Мастерство, 2001.
7. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] / В. П. Золин. – Москва, 2009.
8. Качурина, Т. А. Рабочая тетрадь [Текст] / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2013.
9. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.] ; под ред. М. А. Николаевой. – Москва : Деловая литература ; Омега-Л, 2013.
10. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст] учебное пособие : в 2 ч. Ч. 1 / О. М. Соловьева, Г. К. Миронова, А. П. Елепин. – Москва : Академкнига, 2007.
11. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст] : учебное пособие : в 2 ч. Ч. 2 / О. М. Соловьева, Г. К. Миронова, А. П. Елепин. – Москва : Академкнига, 2007.
12. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.
13. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. – Москва : Хлебпродинформ, 1997.

Дополнительная литература:

1. Охитина, Л. Г. Психологические основы урока [Текст] / Л. Г. Охитина – Москва : Просвещение, 1997.
2. Семушина, Л. Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях [Текст]: учебное пособие/ Л. Г. Семушкина, Н. Г. Ярошенко. – Москва : Мастерство, 2011.
3. Ходусов, А. Н. Методологическая культура учителя и условия ее формирования в системе современного педагогического образования [Текст] / А. Н. Ходусов. – Москва : Курск, 2007.
4. Шестакова, Т. И. Калькуляция и учет в общественном питании [Текст] / Т. И. Шестакова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2014.

Интернет-ресурсы:

1. Об образовании [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики №55-ІНС от 19.06.2015 : действующая редакция по состоянию на 29. 03. 2016. – Режим доступа : <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obrazovanii/>.
2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс] : закон Донецкой Народной Республики №40-ІНС от 10.04.2015. – Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obtspachenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.
3. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике [Электронный ресурс] : приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики №92/1 от 09.11.2015. – Режим доступа: http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshcepit.pdf.
4. Национальная Гильдия Шеф-поваров [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.chefs.ru/>.
5. Индустрия питания [Электронный ресурс]: научно-производственный журнал. – Режим доступа : <http://www.pitportal.ru/>.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
профессионального цикла
образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

ПМ.04

Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк, 2019

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы ПМ.04

Примерная программа профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (далее программа ПМ) разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 г. № 527.

Примерная программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС;

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015);

Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 г. № 527.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующими общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Таблица 1

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

ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использования различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря их безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы,
рекомендуемые виды учебных занятий по профессиональному модулю
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем учебных часов, ч
Всего	МУН + УП + ПП
Максимальная учебная нагрузка (МУН)	297
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	198
Самостоятельная работа	99
Учебная практика (УП)	<i>По выбору ОУ (кол-во согласно ГОС СПО)</i>
Производственная практика (ПП)	<i>По выбору ОУ (кол-во согласно ГОС СПО)</i>

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

Таблица 3

Вид учебной работы	Объем учебных часов, ч
Всего	МУН
Максимальная учебная нагрузка (МУН)	297
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	198
В том числе: практические занятия	14
Семинарские занятия	10
Лабораторные занятия	92
Самостоятельная работа	99

Примечания:

– образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

– реализация программы профессионального модуля предполагает проведение занятий учебной практики, чередуясь с теоретическим обучением, или концентрированно, после освоения раздела профессионального модуля, на усмотрение ОУ СПО;

– наличие учебной или производственной практик определяется содержанием обучения профессионального модуля, в случае, если не предусматривается учебная практика, необходимо выделять достаточное количество практических занятий, направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков.

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

Таблица 4

Индекс МДК, наименование разделов и тем	Содержание учебного материала
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Раздел 1.	Организация приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
Тема 1.1. Характеристика сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Характеристика основных видов сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. Характеристика дополнительных видов сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к производству. Новые виды сырья. Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
Тема 1.2. Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Процесс тестообразования. Влияние рецептурных компонентов и технологических параметров на свойства теста и выпеченных изделий. Виды теста для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Современные технологии приготовления теста. Технология приготовления фаршей и начинок. Хлебобулочные изделия и праздничный хлеб: понятие, назначение, классификация, ассортимент, рецептуры. Технология приготовления, определение режима выпечки. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
Тема 1.3. Оценка качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Раздел 2.	Организация приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении
Тема 2.1. Характеристика сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Подготовка к использованию. Правила выбора, варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству сырья.
Тема 2.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Классификация и виды отделочных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропов, помад, кремов, глазури, мастики, марципана, кандира, карамели, посыпок, желе, муссов, пралине. Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства.
Тема 2.3. Правила и приемы изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов	Отделка мучных кондитерских изделий: понятие, назначение, виды, способы и приемы. Основные принципы отделки готовых изделий: безопасность, эстетичность, совместимость, взаимозаменяемость, эффективность. Использование кондитерских форм, трафаретов, кондитерских мешков и других приспособлений для изготовления украшений.
Тема 2.4. Оценка качества, требования к безопасности хранения готовых отделочных полуфабрикатов	Виды, причины возникновения, способы устранения дефектов отделочных полуфабрикатов. Температурный и санитарный режимы, требования к безопасности хранения.
Раздел 3.	Организация приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
Тема 3.1. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Классификация бездрожжевого теста. Способы его разрыхления. Ассортимент, особенности приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного, песочного, заварного, слоеного, воздушного, пряничного, вафельного, миндального, сахарного, тюлипного теста. Мелкоштучные кондитерские изделия: понятие, назначение, классификация, ассортимент, выбор видов теста и способов формовки, температурный режим и правила приготовления, техника и варианты оформления. Торты: классификация, ассортимент, методы приготовления, варианты комбинирования различных способов приготовления тортов, техника и варианты оформления. Технология приготовления изделий пониженной калорийности. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий на основе промышленных смесей. Актуальные

	направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
Тема 3.2. Оценка качества, требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов	Требования к качеству готовых мучных кондитерских изделий, праздничных тортов. Санитарные и температурные режимы хранения и реализации сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов.
Раздел 4.	Организация приготовления сложных мучных кондитерских и хлебобулочных изделий национальных кухонь
Тема 4.1. Технологический процесс приготовления хлеба и хлебобулочных изделий национальных кухонь	Характеристика основных продуктов, ассортимент, технологический процесс приготовления хлеба и хлебобулочных изделий национальных кухонь. Оценка качества и безопасности готовой продукции.
Тема 4.2. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий национальных кухонь	Характеристика основных продуктов, ассортимент, технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий национальных кухонь. Оформление и дизайн кондитерских изделий национальных кухонь. Оценка качества и безопасности готовой продукции.
Раздел 5.	Организация приготовления мучных блюд
Тема 5.1. Технологический процесс приготовления мучных блюд	Приготовление теста для блинов, оладьей, блинчиков. Режим жарки. Блинчики с разными фаршами. Приготовление теста для вареников, пельменей. Формовка, режим варки, правила подачи. Технология приготовления мучных изделий: чебуреков, беляшей, пончиков, пирожков жаренных. Определение готовности теста. Температурный режим жарки.
Самостоятельная работа при изучении МДК 1. Подготовка докладов. 2. Подготовка рефератов. 3. Разработка презентаций. 4. Изучение ассортимента изделий из разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 5. Составление технологических карт на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. 6. Составление технологических схем приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 7. Составление алгоритмов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 8. Выполнение творческих работ по изготовлению модели (макета) сложных мучных кондитерских изделий.	

9. Разработка дизайна оформления и декорирования сложных, мучных кондитерских изделий.
10. Решение производственных ситуаций.
11. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
12. Изучение ассортимента кондитерских изделий национальных кухонь, выявление отличительных особенностей их приготовления.
13. Подготовка презентаций на тему: «Приготовление фирменных мучных блюд».
14. Работа с нормативно-технической и технологической документацией.

Учебная практика

Виды работ:

- органолептическая оценка качества сырья;
- принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбор безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;
- выбор вида теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определение режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами;
- выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- определение режима хранения отделочных полуфабрикатов.

Производственная практика

Виды работ:

- ознакомление с предприятием общественного питания;
- органолептическая оценка сырья, подготовка к использованию, условия хранения;
- приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них;
- разработка ассортимента и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- разработка ассортимента и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- разработка ассортимента и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
- разработка ассортимента и приготовление мучных блюд;
- организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, тортов, мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.

Примерная тематика семинарских занятий

1. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.
2. Современные направления в производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Технология приготовления теста на заквасках.
4. Улучшители и пищевые добавки.
5. Новые виды отделочных полуфабрикатов.
6. Современные направления в изготовлении элементов декора и оформлении мучных кондитерских изделий.

Примерная тематика практических занятий

1. Составление композиций (эскизов), элементов украшений для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Расчет сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
3. Расчет сырья для однофазных рецептур.
4. Расчет сырья для многофазных рецептур.
5. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
6. Расчет упека, припека и выхода сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
7. Составление технико-технологических карт на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
8. Составление технологических схем приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
9. Расчет сырья для приготовления мучных блюд; составление технико-технологических карт на блюда.

Примерная тематика лабораторных работ

1. Приготовление, оформление и оценка качества хлеба.
2. Приготовление, оформление и оценка качества сдобных хлебобулочных изделий.
3. Приготовление, оформление и оценка качества праздничного хлеба.
4. Приготовление, оформление и оценка качества пирожных на основе бисквитного теста.
5. Приготовление, оформление и оценка качества тортов на основе бисквитного теста.

6. Приготовление, оформление и оценка качества изделий на основе масляного бисквита.
7. Приготовление, оформление и оценка качества печенья на основе песочного теста.
8. Приготовление, оформление и оценка качества тортов на основе песочного теста.
9. Приготовление, оформление и оценка качества изделий на основе сдобного пресного теста.
10. Приготовление, оформление и оценка качества изделий на основе заварного теста.
11. Приготовление, оформление и оценка качества изделий из слоеного теста.
12. Приготовление, оформление и оценка качества пряников и коврижек.
13. Приготовление, оформление и оценка качества пирожных на основе воздушного теста.
14. Приготовление, оформление и оценка качества тортов из воздушного и воздушно-орехового теста.
15. Приготовление, оформление и оценка качества ассортимента изделий из вафельного теста.
16. Приготовление, оформление и оценка качества ассортимента низкокалорийных мучных кондитерских изделий.
17. Приготовление, оформление и оценка качества ассортимента хлебобулочных изделий национальных кухонь.
18. Приготовление, оформление и оценка качества ассортимента сложных мучных кондитерских изделий национальных кухонь.
19. Приготовление, оформление и оценка качества ассортимента мучных блюд.

Тематика практических, (лабораторных) занятий по профессиональному модулю разрабатывается образовательной организацией самостоятельно, в пределах междисциплинарного курса и определяется в соответствии с содержанием обучения по профессиональному модулю и материально-технической базой образовательной организации.

Примерная тематика курсовых работ

1. Усовершенствование технологии приготовления хлебобулочных изделий.
2. Инновационные технологии изготовления отделочных полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
3. Использование овощных добавок в производстве дрожжевого теста.
4. Изучение ассортимента и технология приготовления пирожных на основе бисквитного теста.
5. Анализ ассортимента и технологический процесс приготовления восточных сладостей.
6. Разработка ассортимента и технологический процесс приготовления изделий из пряничного теста.
7. Изучение ассортимента и рецептур хлебобулочных изделий русской кухни.
8. Современные направления в приготовлении пирогов из дрожжевого теста.
9. Анализ ассортимента и технологический процесс приготовления комбинированных тортов.
10. Разработка ассортимента и технологический процесс приготовления изделий из миндального теста.
11. Разработка ассортимента и технологический процесс приготовления фирменных мучных блюд.

ОУ самостоятельно определяет профессиональный модуль (профессиональные модули), при освоении которого будет выполняться курсовая работа. Раздел прописывается при наличии данного вида работ.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется по двум основным направлениям:

- оценка уровня освоения дисциплин (МДК) (рекомендуемая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен);
- оценка компетенций обучающихся (форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный).

Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю

Основная литература:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2014. – 384 с.
2. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. Г. Бутейкис. – 13-е изд., стер. – Москва : Академия, 2014. – 336 с.
3. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст] / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – Москва: Академия, 2014. – 479 с.
4. Матвеева, Т. В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры [Текст] / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. – 360 с. : ил.
5. Пащенко, Л. П. Технология хлебопекарного производства [Текст]: учебник / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова. – Санкт-Петербург : Издательство «Лань», 2014. – 672 с.
6. Перетятко, Т. И. – Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецепты [Текст]: учебное пособие / Т. И. Перетятко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2005. – 416 с.
7. Перетятко, Т. И. Кондитер [Текст]: учебное пособие / Т. И. Перетятко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2006. – 384 с. – (НПО).
8. Потапова, И. И. Изделия из теста [Текст]: учебное пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. – 4-е изд., стер. – Москва : Академия, 2013. – 64 с.
9. Пилипенко, Т. В. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Текст]: учебное пособие / Т. В. Пилипенко, Н. И. Пилипенко, Т. В. Шленская. – Санкт-Петербург : ИЦ Интермедия, 2014. – 112 с.: ил.
10. Радченко, Л. А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании [Текст] : учебник / Л. А. Радченко. – Москва : Дашков и К, 2005. – 319 с.: ил., табл.
11. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. – Москва : Экономика, 1985. – 295 с.

12. Татарская, Л. Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров [Текст] : учебное пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – Москва : Академия, 2015. – 112 с.

13. Федорова, Р. А. Пищевая химия [Текст] : лабораторный практикум : учебно-методическое пособие / Р. А. Федорова. – Санкт-Петербург: Университет ИТМО : ИхиБТ, 2015. – 61 с.

14. Цыганова, Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст] : учебник / Т. Б. Цыганова. – 7-е изд., стер. – Москва : Академия, 2014. – 448 с.

Дополнительные источники:

1. Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста [Текст] / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – Москва : Академия, 2014. – 351 с.

2. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – Москва : Академия, 2014. – 80 с.

3. Технология и организация производства кондитерских изделий [Текст] / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 6-е изд., стер. – Москва : Академия, 2014. – 479 с. : ил.

4. Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера [Текст] / Е. В. Мазепа. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. – 384 с.

5. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] / З. П. Матюхина, Э. П. Королькова. – Москва : Академия, 2007. – 271 с.

6. Соколова, Е. И. Современное сырье для кондитерского производства [Текст] / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. – Москва : Академия, 2009.

7. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия качества [Текст] / И. М. Лифиц. – Москва : Юрайт, 2014. – 315 с.

8. Радченко, Л. А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании [Текст] / Л. А. Радченко. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2005. – 320 с.

Нормативно-технические документы:

1. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : закон Донецкой Народной Республики № 120-ІНС от 25.04.2016 г. : действующая редакция по состоянию на 26.04.2016. – Режим доступа: <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyatye/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyh-produktov/>.

2. СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Текст].– Введ. – 01.07.2002: с изменениями на 6 июля 2011г. – Москва, 2011.

3. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Текст]. – Введ. – 2003-25-06. – Москва : Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. – 20 с.

4. СанПиН 42-123-5774-91.Санитарные правила для предприятий общественного питания [Текст]. – Москва, 1991.

Электронные ресурсы:

1. О защите прав потребителей [Электронный ресурс] : закон Донецкой Народной Республики № 53-ІНС от 05.06.2015; действующая редакция по состоянию на 19.06.2015. – Режим доступа: <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-o-zashhite-prav-potrebitelej/>.

2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://100menu.ru>.

3. Все для общепита [Электронный ресурс].– Режим доступа: www.pitportal.ru.

4. Гастрономъ [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>

5. Еда [Электронный ресурс] : кулинарный портал. – Режим доступа: <http://www.eda-server.ru/cook-book/konditer/>.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
профессионального цикла
образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

ПМ.05

Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов

для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк, 2019

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы ПМ.05

Примерная программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 г. № 527.

Примерная программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС;

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015);

Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 г. № 527.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующими общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Таблица 1

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

Код	Наименование результата обучения
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию.

знать:

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

- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы,
рекомендуемые виды учебных занятий по профессиональному модулю
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем учебных часов, ч
Всего	МУН+УП+ПП
Максимальная учебная нагрузка (МУН)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
Самостоятельная работа	36
Учебная практика (УП)	<i>По выбору ОУ (кол-во согласно ГОС СПО)</i>
Производственная практика (ПП)	<i>По выбору ОУ (кол-во согласно ГОС СПО)</i>

**Объем междисциплинарного курса
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих
десертов**

Таблица 3

Вид учебной работы	Объем учебных часов, ч
Максимальная учебная нагрузка (МУН)	МУН
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
В том числе: практические занятия	16
Лабораторные занятия	26
Самостоятельная работа	36

Примечания:

– образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

– реализация программы профессионального модуля предполагает проведение занятий учебной практики, чередуясь с теоретическим обучением, или концентрированно, после освоения раздела профессионального модуля на усмотрение ОУ СПО;

– наличие учебной или производственной практик определяется содержанием обучения профессионального модуля, в случае, если не предусматривается учебная практика, необходимо выделять достаточное количество практических занятий, направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков.

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Таблица 4

Индекс МДК, наименование разделов и тем	Содержание учебного материала
МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	
Раздел 1.	Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов
Тема 1.1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления десертов	Общие сведения о десертах. Пищевая ценность и место десертов в рационе. Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Производственный инвентарь для приготовления холодных и горячих десертов. Тепловое оборудование для приготовления десертов. Механическое оборудование для приготовления десертов. Холодильное оборудование для приготовления десертов.
Раздел 2.	Организация и технология приготовления сложных холодных десертов
Тема 2.1. Технология приготовления сложных холодных десертов	Классификация, ассортимент, общая характеристика и особенности приготовления сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. Ассортимент, характеристика, технология приготовления суфле, пудингов. Способы и температура подачи, требования к качеству. Ассортимент, характеристика и технология приготовления сложных холодных десертов из яблок. Способы и температура подачи, требования к качеству. Технология приготовления овощных кексов, каши гурьевской. Способы и температура подачи, требования к качеству. Ассортимент, характеристика, технология приготовления десертов фондю и фламбе. Способы и

	температура подачи, требования к качеству. Технология приготовления, отпуск снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Способы и температура подачи, требования к качеству. Классификация, ассортимент и технология приготовления горячих напитков. Правила порционирования, варианты отпуска напитков, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Правила подачи горячих напитков. Технологический процесс производства готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Правила использования. подачи сложных холодных десертов. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.
Раздел 2.	Организация и технология приготовления сложных холодных десертов
Тема 2.1. Технология приготовления сложных холодных десертов	Организация технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных десертов. Характеристика и ассортимент сложных холодных десертов. Нормативная и технологическая документация. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных десертов; полуфабрикатов; начинок, соусов и глазури к ним. Температурный режим, правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Организация рабочих мест по производству сложных холодных десертов. Виды технологического оборудования, инвентаря. Подготовка сырья к производству. Характеристика и требования к качеству сырья. Готовые полуфабрикаты промышленного приготовления для производства десертов. Правила выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Приемы приготовления сложных холодных десертов: варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация; взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, формование,

	порционирование. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Ассортимент; технология приготовления; основные критерии оценки качества готовых десертов: террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, парфе. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Требования к качеству. Отпуск сложных холодных десертов. Способы сервировки, варианты оформления, отделки и подачи сложных холодных десертов. Техника декорирования. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов. Приготовление фирменных сложных холодных десертов, ассортимент, технология приготовления, оформление и подача фирменных холодных десертов.
Раздел 3.	Организация и технология приготовления сложных горячих десертов
Тема 3.1. Технология приготовления сложных горячих десертов.	Классификация, ассортимент, общая характеристика и особенности приготовления, температурный и санитарный режимы приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. Ассортимент, характеристика, технология приготовления суфле, пудингов. Отпуск, требования к качеству. Ассортимент, характеристика и технология приготовления сложных горячих блюд из яблок. Отпуск, требования к качеству. Технология приготовления овощных кексов, каши гурьевской. Отпуск, требования к качеству. Ассортимент, характеристика, технология приготовления десертов фондю и фламбе. Технология приготовления, отпуск снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Требования к качеству. Классификация, ассортимент и технология приготовления горячих напитков. Правила порционирования, варианты отпуска напитков, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Правила подачи горячих напитков. Технологический процесс производства готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов. Правила подачи сложных горячих десертов. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.

Самостоятельная работа при изучении МДК

1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и другой нормативно-технологической документацией.
2. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, слайд-шоу по темам:
3. история происхождения блюда «Каша гурьевская»;
 - современные тенденции в приготовлении и подаче сложных холодных десертов;
 - история и современность овсяного киселя;
 - ассортимент и технология приготовления соусов, начинок, глазурей для сложных холодных и горячих десертов.
3. Составление таблиц по темам:
 - требования к качеству, сроки реализации сложных холодных и горячих десертов;
 - требования к качеству основного сырья, видов полуфабрикатов;
 - виды брака и способы предупреждения;
 - работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).
4. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.

Учебная практика

Виды работ:

- ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в холодном и горячем цехах доготовочного предприятия;
 - ознакомление с правилами работы на технологическом и тепловом оборудовании, назначением производственного инвентаря;
 - выполнение расчетов массы сырья, продуктов и выхода готовых сложных холодных и горячих десертов;
 - изучение вариантов комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
 - изучение правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- изучение различных способов и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
 - изучение температурного режима при подаче и хранении холодных и горячих десертов;
 - изучение методов оценки качества и безопасности готовой продукции.

Производственная практика (по профилю специальности)

Виды работ:

- ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания;

- соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем и холодном цехах ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий;
- применение практических навыков при работе на основном и вспомогательном оборудовании в горячем и холодном цехах;
- самостоятельное выполнение расчетов сырья, продуктов, выхода готового блюда для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- принятие самостоятельных решений по совместимости и взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- принятие самостоятельных решений по подбору вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- принятие организационных решений по процессам приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- самостоятельное выполнение работ по приготовлению сложных холодных и горячих десертов;
- применение вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оформление нормативно-технологической документации;
- предупреждение возможных рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных холодных и горячих десертов;
- выполнение правил и норм охраны труда на производстве.

Примерная тематика практических, лабораторных занятий

1. Решение ситуационных задач. Расчет массы сырья для приготовления фруктовых салатов.
2. Решение ситуационных задач. Расчет массы сырья для приготовления желированных десертов.
3. Расчет массы сырья для приготовления суфле.
4. Разработка новых видов сложных холодных десертов.
5. Разработка новых видов сложных горячих десертов.
6. Расчет сырья, определение количества порций сложных холодных десертов с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
7. Составление технологических карт.
8. Приготовление начинок, глазури, сладких соусов и сиропов.
9. Приготовление холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.
10. Приготовление компотов и фруктов в сиропе.
11. Приготовление сложных желированных сладких блюд.
12. Приготовление замороженных сладких блюд.

13. Приготовление суфле в ассортименте.
14. Приготовление пудингов в ассортименте.
15. Приготовление горячих блюд из яблок.
16. Приготовление овощных кексов и каши гурьевской.
17. Приготовление горячих напитков.

Тематика практических, (лабораторных) занятий по профессиональному модулю разрабатывается образовательной организацией самостоятельно, в пределах междисциплинарного курса и определяется в соответствии с содержанием обучения по профессиональному модулю и материально-технической базой образовательной организации.

Примерная тематика курсовых работ (проектов)

ОУ самостоятельно определяет профессиональный модуль (профессиональные модули), при освоении которого будет выполняться курсовая работа. Раздел прописывается при наличии данного вида работ.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется по двум основным направлениям:

- оценка уровня освоения дисциплин (МДК) (рекомендуемая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен);
- оценка компетенций обучающихся (форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный).

Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю

Основная литература:

1. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учебник / Н. И. Ковалев [и др.]. – Москва : Деловая литература : Омега-Л, 2013.
2. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учебник / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. – Москва : Деловая литература, 2008. – 465 с.
3. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник для начального профессионального образования / В. В. Усов. – 2-е изд. стереотип. – Москва : Академия, 2006. – 416 с.
4. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания [Текст] : учебное пособие / Л. Я. Старовойт. – Киев : Вища школа, 2002.

Дополнительная литература:

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]/ В. И. Богушева. – Ростов- на-Дону : Феникс, 2007.
2. Матюхина, З. П. Физиология питания, санитария и гигиена [Текст] / З. П. Матюхина. – Москва : Мастерство, 2002.
3. Тимофеева, В. А. Товароведение продовольственных товаров [Текст] / В. А. Тимофеева. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2003.
4. Перетятко, И. Организация учета и калькуляции [Текст]/ И. Перетятко. – Ростов-на- Дону : Феникс, 2005.
5. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] / Е. Б. Мрыхин. – Москва : ИНФРА, 2007.

Законодательные и нормативные документы:

1. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: закон Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-І. – Режим доступа: <http://base.garant.ru/5229539/>.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ : [Принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобрен. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. (с изменениями., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)] // Общественное питание: сборник нормативных документов. – Москва : Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Текст]: закон Российской Федерации от 30.03.99 № 52-ФЗ: с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 № 88-ФЗ, от 27.10.2008 № 178-ФЗ). – Москва : Омега-Л, 2010. – 47 с.

4. Правила оказания услуг общественного питания [Текст]: постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.97 № 1036 : с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389 // Общественное питание : сборник нормативных документов. – Москва : Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

5. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения [Текст]. – Введ. 01.07.1994. – Москва : Издательство стандартов, 1994. – 12 с.

6. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – Введ. 2011-01-01. – Москва, 2009.

7. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания[Текст]. – Введ. 2008-01-06. – Москва: Издательство стандартов, 2008. – 12 с.

8. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению [Текст]. – Введ. 2008-01-06. – Москва : Издательство стандартов, 2008. – 12 с.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ
профессионального цикла
образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

ПМ.06

Организация работы структурного подразделения

для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк, 2019

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы ПМ.06

Примерная программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения разработана на основе государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 г. № 527.

Примерная программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС;

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015);

Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 г. № 527.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Таблица 1

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,

Код	Наименование результата обучения
	руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Таким образом, рабочая программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля;

- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

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

иметь практический опыт:

- планирования основных показателей деятельности;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;
- оформления учетно-отчетной документации подразделения.

уметь:

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

знать:

- сущность и характерные черты современного менеджмента;
- принципы и виды планирования работы бригады/команды;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции.
- порядок оформления табеля учета рабочего времени.
- методики расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы,
рекомендуемые виды учебных занятий по профессиональному модулю
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем учебных часов, ч
Всего	МУН+ УП + ПП
Максимальная учебная нагрузка (МУН)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	162
Самостоятельная работа	81
Учебная практика (УП)	<i>По выбору ОУ (кол-во согласно ГОС СПО)</i>
Производственная практика (ПП)	<i>По выбору ОУ (кол-во согласно ГОС СПО)</i>

**Объем междисциплинарного курса
МДК.06.01 Управление структурным подразделением**

Таблица 3

Вид учебной работы	Объем учебных часов, ч
Всего	МУН
Максимальная учебная нагрузка (МУН)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	162
В том числе: практические занятия	36
Семинарские занятия	4
Лабораторные занятия	-
Самостоятельная работа	81

Примечания:

- реализация программы профессионального модуля предполагает проведение занятий учебной практики, чередуясь с теоретическим обучением, или концентрированно, после освоения раздела профессионального модуля на усмотрение ОУ СПО;

- наличие учебной или производственной практик определяется содержанием обучения профессионального модуля, в случае, если не предусматривается учебная практика, необходимо выделять достаточное количество практических занятий, направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков;

- при проведении практических занятий, учебных практик возможно использование прикладных экономических и маркетинговых программ при их наличии в образовательном учреждении.

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

Таблица 4

Индекс МДК, наименование разделов и тем	Содержание учебного материала
МДК.06.01	Управление структурным подразделением
Раздел 1.	Ресторанное хозяйство (общественное питание) в современных условиях
Тема 1.1. Отраслевые особенности заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания)	Ресторанное хозяйство (общественное питание) в современных условиях. Основные направления развития. Конкуренция. Усовершенствование форм труда и внедрение научно-технического прогресса. Основные направления научно-технического прогресса в ресторанном хозяйстве (общественном питании). Предприятие: понятие, основные признаки, цели функционирования. Методика анализа структуры и динамики показателей работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания). Основные взаимосвязанные функции заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания). Ассортимент выпускаемой продукции.
Тема 1.2. Классификация заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания)	Классификация заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в зависимости от характера производства, ассортимента, объема и вида предоставляемых услуг. Типы заведений (предприятий), факторы, учитывающие при определении типа заведения (предприятия). Рациональное размещение сети заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания).
Раздел 2.	Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделений организации
Тема 2.1. Планирование деятельности заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания)	Планирование деятельности заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания). Сущность и необходимость процесса планирования. Цели планирования: экономические, количественные, качественные и стратегические. Этапы планирования.
Тема 2.2. Методология планирования деятельности заведений (предприятий)	Методология планирования. Стадии целевого планирования. Принципы планирования: гибкость, непрерывность, оптимальность, комплексность, вариантность, целенаправленность, научность. Взаимосвязь принципов

ресторанного хозяйства (общественного питания)	планирования. Виды планирования. Экономические регуляторы, административные регуляторы.
Тема 2.3. Система снабжения заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) сырьем, товарами и материально-техническими средствами	Современные требования к организации по обеспечению продуктами и материально-техническими средствами. Источники поступления товаров на предприятия. Организация доставки товаров. Характеристика складских помещений и их оборудования.
Тема 2.4. Нормирование и планирование товарных запасов в заведениях (предприятиях) ресторанного хозяйства (общественного питания)	Нормирование и планирование товарных запасов. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия питания. План снабжения заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) сырьем и товарами, его содержание. Определение потребности в сырье и продуктах. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения.
Тема 2.5. Производственная мощность предприятия	Производственная мощность предприятия: понятие, и расчет. Расчет пропускной способности зала и коэффициента эффективности ее использования. Анализ производственной мощности. Пропускная способность обеденного зала.
Раздел 3.	Управление качеством в производственной системе
Тема 3.1. Управление качеством в производственной системе	Возможные риски в области безопасности продукции производства. Необходимость постоянного контроля соблюдения работниками требований к безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства и поддержания санитарии и гигиены на производстве на высоком уровне. Рекомендации по обеспечению безопасности продукции производства в заведениях (предприятиях) ресторанного хозяйства (общественного питания). Способы контроля рисков при доставке продуктов, хранении, обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства, утилизации отходов. Способы контроля соблюдения персоналом личной гигиены. Профилактические меры, способствующие поддержанию высокого уровня санитарии и гигиены на производстве. Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасности продукции производства и ответственность за безопасность продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Личная обязанность и ответственность работника в области контроля безопасности продукции производства.

Раздел 4.	Экономическое обоснование деятельности заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания)
Тема 4.1. Издержки производства и обращения	Издержки производства и обращения: понятие, экономическая сущность, классификация: постоянные издержки, переменные издержки. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Внешние факторы. Внутренние факторы. Экономические и организационные факторы.
Тема 4.2. Структура издержек производства	Структура издержек производства и пути снижения их затрат. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек производства и обращения. Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию.
Тема 4.3. Прибыль производства	Экономическая природа прибыли, ее виды, функции. Значение прибыли. Распределение и использование прибыли. Рентабельность, методика ее определения.
Тема 4.4. Оплата труда работников	Механизм стимулирования труда и его совершенствование. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда. Состав фонда заработной платы, источники его образования. Планирование фонда заработной платы.
Раздел 5.	Предпринимательская деятельность в ресторанном бизнесе (общественном питании)
Тема 5.1. Экономическая сущность и особенности организации предпринимательства	Экономическая сущность и особенности организации предпринимательства. Виды и формы предпринимательской деятельности. Принципы и условия создания предпринимательских организационных структур. Субъекты и объекты предпринимательской деятельности. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства. Права и обязанности предпринимателя.
Тема 5.2. Способы и этапы создания предприятия	Способы и этапы создания предприятия. Выбор идеи и определение рациональной стартовой стратегии. Организационно-правовое оформление предприятия общественного питания. Подготовка Уставных документов. Необходимость государственного регулирования предпринимательской деятельности. Прекращение деятельности предпринимательских структур.
Тема 5.3. Риск как стимул эффективной деятельности в предпринимательстве	Риск как стимул эффективной деятельности в предпринимательстве. Сущность и функции предпринимательского риска. Виды рисков. Методы снижения рисков. Страхование. Форс-мажорные обстоятельства.
Тема 5.4. Характеристика бизнеса и предпринимательского успеха	Предприниматель-личность в бизнесе. Деловые качества предпринимателей и их роль в обеспечении успеха предпринимательской деятельности. Сущность и составные качества предпринимательского успеха. Профессиональная культура бизнеса.

Раздел 6.	Маркетинг в предпринимательской деятельности
Тема 6.1. Сущность, значение и структура маркетинга	Маркетинговая ориентация предпринимательской деятельности. Этапы становления маркетинга. Сущность маркетинга. Характеристика принципов внедрения маркетинга в предпринимательскую деятельность. Использование элементов маркетинга в предпринимательской деятельности.
Тема 6.2. Маркетинговые исследования	Сущность, цель и задачи маркетинговых исследований. Маркетинговая информация. Ее источники и виды. Исследования потребностей и типология потребителей. Рынок, его виды и характеристика. Комплексное исследование рынка. Сегментация рынка по разным принципам. Рыночный спрос и факторы, которые влияют на него. Методы оценки спроса.
Тема 6.3. Договорные взаимоотношения и партнерские связи в бизнесе	Формирование хозяйственных связей в условиях рынка. Договор – как средство, регулирующее взаимоотношения партнеров в осуществлении хозяйственной деятельности. Договорные взаимоотношения и партнерские связи. Виды договоров. Характерные черты договора. Порядок и способы заключения договоров. Реквизиты договора.
Раздел 7.	Трудовые ресурсы и персонал заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания)
Тема 7.1. Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений	Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений. Эффективность и производительность труда. Влияние трудовых факторов на товарооборот. Планирование численности работников и производительности труда.
Тема 7.2. Персонал заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания)	Менеджмент персонала. Персонал заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания): назначение, структура. Основные группы: административный, обслуживающий, производственный, вспомогательный персонал. Служба персонала. Набор и отбор кадров. Профессиональная ориентация и социальная адаптация в коллективе. Оценка персонала. Управление деловой карьерой. Развитие персонала.
Раздел 8.	Основы рациональной организации труда
Тема 8.1. Научная организация и нормирование труда в заведениях (предприятиях) ресторанного хозяйства (общественного питания)	Сущность и задачи нормирования труда. Основные направления организации труда на производстве. Направления организации работы: разработка рациональных форм разделения и кооперации работы, улучшение организации обслуживания рабочих мест, аттестация рабочих мест, улучшение условий труда. Задачи нормирования труда. Нормы труда. Методы нормирования труда.
Тема 8.2. Методы изучения затрат рабочего времени	Методы изучения затрат рабочего времени. Изучение затрат рабочего времени методом наблюдения. Фотография рабочего времени, фотография рабочего дня, маршрутная фотография, самофотография, бригадная фотография. Фотография производственного процесса. Хронометраж.

Тема 8.3. Организация охраны труда в заведениях (предприятиях) ресторанного хозяйства (общественного питания)	Организация охраны труда в заведениях (предприятиях) ресторанного хозяйства (общественного питания). Нормативные документы, регулирующие работу по охране труда. Создание безопасных условий труда на предприятии. Опасные и вредные производственные факторы. Категории тяжести труда. Травматизм и заболеваемость в заведениях (предприятиях) ресторанного хозяйства (общественного питания). Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда.
Раздел 9.	Организация работы трудового коллектива
Тема 9.1. Руководство организацией как социальной системой	Условия создания групп. Управление человеком и управление группой. Человеческий капитал. Индивидуальные особенности личности, проявляющиеся в поведении, деятельности, общении. Работа по сплочению членов группы. Понятие сплоченности. Методы изучения сплоченности. Факторы сплоченности группы. Официально-деловая структура отношений. Неофициально-деловая структура отношений. Контроль настроения группы.
Тема 9.2. Правовое положение работников предприятия	Правовое положение работников предприятия. Трудовой Кодекс. Прием на работу. Права и обязанности работников предприятия общественного питания. Рабочее время. Время отдыха. Заработная плата, социальное страхование и компенсации. Повышение квалификации.
Тема 9.3. Методы, средства и приёмы экономии времени в управленческом труде	Методы, средства и приёмы экономии времени в управленческом труде. Эффективное использование рабочего времени. Рационализация затрат времени на регулярно повторяющиеся работы. Рационализация затрат времени на нерегулярные и непредвиденные работы. Исправление трудовых навыков. Устранение вредных привычек.
Тема 9.4. Дисциплина труда. Дисциплинарные отношения	Дисциплина труда. Трудовая дисциплина. Виды нарушений дисциплины труда. Причины нарушений трудовой дисциплины. Дисциплинарные отношения. Виды дисциплинарных отношений. Дисциплинарная ответственность. Дисциплинарный проступок. Дисциплинарная власть. Управление дисциплинарными отношениями. Правила эффективности наказания. Виды дисциплинарных взысканий. Процедура наложения дисциплинарных взысканий.
Тема 9.5. Предотвращение злоупотреблений персонала	Предотвращение злоупотреблений персонала. Основные способы злоупотреблений в заведениях (предприятиях) ресторанного хозяйства (общественного питания). Методы контроля. Общий контроль дисциплины. Контроль качества работы персонала. Контроль финансовых результатов. Предотвращение злоупотреблений управленческим персоналом. Компьютерные способы минимизации потерь от воровства в заведениях (предприятиях) ресторанного хозяйства

	(общественного питания).
Тема 9.6. Материальная ответственность рабочих и служащих за ущерб, причиненный предприятию	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю. Виды материальной ответственности. Содержание договора о материальной ответственности. Возмещение ущерба материально ответственными работниками или должностными лицами. Пределы возмещения, процессуальные сроки. Порядок возмещения ущерба: добровольный и судебный. Удержание ущерба из заработной платы работника.
Раздел 10.	Менеджмент как современная теория управления социально-экономическими системами
Тема 10.1. Менеджмент как наука и искусство	Роль современного менеджмента. Менеджмент как наука и искусство. Принципы менеджмента. Эффективность менеджмента. Этика менеджмента и социальная ответственность организации. Социальная ответственность руководителя.
Тема 10.2. Функции и цели менеджмента	Природа и состав функций менеджмента. Сущность и виды планирования. Организационные отношения в системе менеджмента. Мотивация деятельности. Контроль в системе менеджмента. Специфические функции менеджмента предприятий общественного питания.
Тема 10.3. Основные типы организационных структур управления в заведениях (предприятиях) ресторанного хозяйства (общественного питания)	Понятие организационной структуры управления. Цели организации, задачи, технология, люди. Основные типы организационных структур управления: линейная, линейно-функциональная, дивизиональная структуры. Принципы, которые определяют организационную структуру управления.
Тема 10.4. Методы управления	Общая характеристика, классификация и взаимосвязь методов менеджмента. Методы материальной, социальной мотивации. Административные методы управления, их использование в рыночных условиях. Экономические, социальные и психологические методы, их эффективность.
Тема 10.5. Менеджер в системе управления	Менеджер, его место и роль в организации. Управленческие роли. Сущность деятельности менеджера, модель современного менеджера. Знания и умения менеджера. Личные качества менеджера. Стрессоустойчивость менеджера. Проведение деловых совещаний. Этика делового общения. Деловой этикет. Ограничения саморазвития менеджера.
Тема 10.6. Основы управленческих решений	Сущность управленческих решений, требования к ним. Виды управленческих решений. Принципы принятия решений. Методология принятия управленческих решений. Моделирование и экспериментирование как методы решения управленческих проблем. Этапы разработки рационального решения.

Тема 10.7. Планирование и организации труда менеджера	Организационное искусство менеджера. Эффективное использование рабочего времени. Определение приоритетов решаемых задач. Сущность и виды планирования. Принципы планирования. Стратегическое планирование, тактическое планирование. Рекомендации при составлении и осуществлении плана работы на день.
Раздел 11.	Кадровый менеджмент
Тема 11.1. Кадровая политика предприятия	Служба персонала. Роль современных служб персонала, ее функции. Кадровая политика предприятия. Численность персонала и его структура. Виды структур. Набор и отбор кадров. Кадровое планирование. Выбор метода отбора претендентов на вакантное место. Профессиональная ориентация и социальная адаптация в коллективе. Оценка персонала. Аттестация работников.
Тема 11.2. Подготовка и повышение квалификации кадров	Обучение персонала в заведениях (предприятиях) ресторанного хозяйства (общественного питания). Цель обучения. Основные принципы, базовые модели обучения. Развитие персонала: общее и профессиональное. Задачи планирования и реализации карьеры. Управление деловой карьерой. Виды карьеры: профессиональная, внутриорганизационная. Компетентность в общении и решение проблем собственного трудоустройства. Собеседование с работодателем. Эффективное поведение на рынке труда.
Тема 11.3. Понятие конфликтов, типология конфликтов	Понятие конфликта. Основные причины конфликтов. Конфликт как процесс. Характеристика и классификация конфликтов: внутриличностный конфликт, межличностный, конфликт между личностью и группой, межгрупповой конфликт.
Тема 11.4. Стратегия поведения в конфликте	Конфликтная ситуация. Профилактические меры по предупреждению предконфликтных ситуаций. Установление нормальных взаимоотношений в группе. Стратегия поведения в конфликте: стиль компромисса, стиль приспособления, игнорирование или уклонение, стиль сотрудничества. Методы разрешения конфликтов. Уровни разрешения конфликтов.
Раздел 12.	Работа с учетно-отчетной документацией
Тема 12.1. Организация бухгалтерского учета в заведениях (предприятиях) ресторанного хозяйства (общественного питания) на современном этапе	Методологическое руководство, правовое регулирование и основы организации бухгалтерского учета. Рациональная организация бухгалтерского учета. Структурные подразделения. Организация труда работников бухгалтерии. Обязанности, права и ответственность работников бухгалтерского учета.
Тема 12.2. Документирование	Информация, документы, делопроизводство. Понятие и назначение документа, виды документов. Требования к

управленческой деятельности	оформлению. Составление и оформление организационно-распорядительных документов. Организация документооборота. Регистрация документов. Контроль за исполнением документов. Подготовка документов к последующему хранению и использованию.
Самостоятельная работа при изучении раздела Примерная тематика самостоятельных внеаудиторных работ обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, законодательной базы. Самостоятельное изучение нормативной документации. Ответы на контрольные вопросы и тестовые задания. Решение практических ситуаций. Подготовка к практическим работам. Составление схем, презентаций, таблиц. Разработка различных видов меню. Написание эссе, рефератов, докладов.	
Учебная практика Виды работ: –ознакомление с предприятием (изучить тип предприятия, юридический адрес, организационно-правовую форму, режим работы, количество мест в зале, методы хозяйствования). Описать ассортимент продукции и оказываемые услуги; –бригада как основная форма организации труда (получить навыки руководства поварской бригадой). Изучить должностные инструкции шеф- повара, повара 5 разряда; –ознакомление с разработкой разных видов меню на производстве (ознакомиться с видами меню, применяемых на производстве). Составить меню на рабочий день. Освоить составление технологической карты; –получение навыков контроля качества технологических операций, выполняемых персоналом поварской бригады (изучить организацию контроля за работой в цехах, нормами закладки продуктов, выходом полуфабрикатов и готовых блюд). Принять участие в работе бракеражной комиссии, заполнить бракеражный журнал. Анализ результатов выполнения поставленных задач персоналом поварской бригады; –получение навыков проведения маркетинговых исследований (освоить разработку анкет для посетителей предприятия общественного питания). Провести анкетирование, проанализировать полученные результаты. Составить предложения по улучшению работы предприятия; –обеспечение безопасных условий труда и проведение мероприятий, способствующих охране здоровья работников поварской бригады (изучить организацию работ по охране труда на предприятии). Ознакомиться с инструкциями по охране труда на предприятии.	
Производственная практика Виды работ: – ознакомление с Уставом предприятия (ознакомиться с Уставом предприятия, определить направления коммерческой деятельности предприятия, определить источники формирования имущества предприятия); – структура управления предприятием (составить структуру управления предприятием). Описать планировку помещений и указать преимущества и недостатки в планировании цехов; – социальная ответственность руководителя в соответствии с требованиями ГОСТ-30389-2013; – методология принятия управленческих решений (ознакомиться с видами и методикой принятия управленческих решений на предприятии);	

- информационное обеспечение процесса управления (ознакомиться с коммуникационными процессами на предприятии). Составить алгоритмы проведения собрания, совещания, телефонных разговоров;
- менеджмент персонала (изучить особенности функционирования службы персонала на предприятии). Составить резюме, характеристику. Составить рекомендации по решению проблем трудоустройства.

Примерная тематика практических занятий

1. Работа с Приказом № 92/1 от 09.11.2015 г. «Об утверждении Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике».

2. Расчет производственной мощности и пропускной способности предприятия.

3. Определение потребности в сырье и продуктах.

4. Контроль качества продукции в заведениях (предприятиях) ресторанного хозяйства (общественного питания). Бракераж.

5. Планирование. Составление бизнес-плана.

6. Определение маркетинговой среды заведения (предприятия) ресторанного хозяйства (общественного питания).

7. Работа с нормативными документами по изучению и анализу квалификационных требований к основным категориям производственного персонала.

8. Определение численности производственного и обслуживающего персонала в соответствии с установленными нормативами и типом заведения (предприятия) ресторанного хозяйства (общественного питания).

9. Разработка плана научной организации труда в заведениях (предприятиях) ресторанного хозяйства (общественного питания).

10. Основное время. Время отдыха. Составление табеля учёта рабочего времени.

11. Деловая игра «Управление персоналом предприятия».

12. Пути преодоления конфликтов.

13. Работа с документами.

Тематика практических, (лабораторных) занятий по профессиональному модулю разрабатывается образовательной организацией самостоятельно, в пределах междисциплинарного курса и определяется в соответствии с содержанием обучения по профессиональному модулю и материально-технической базой образовательной организации.

Примерная тематика семинарских занятий

1. Дисциплина труда.
2. Дисциплинарные отношения.
3. Трудовая дисциплина.
4. Виды нарушений дисциплины труда.
5. Причины нарушений трудовой дисциплины.
6. Виды дисциплинарных отношений.
7. Дисциплинарная ответственность.
8. Дисциплинарный проступок.
9. Дисциплинарная власть.
10. Управление дисциплинарными отношениями.
11. Правила эффективности наказания.
12. Виды дисциплинарных взысканий.
13. Процедура наложения дисциплинарных взысканий.
14. Стратегия поведения в конфликте.
15. Конфликтная ситуация.
16. Профилактические меры по предупреждению предконфликтных ситуаций.
17. Установление нормальных взаимоотношений в группе.
18. Стратегия поведения в конфликте: стиль компромисса, стиль приспособления, игнорирование или уклонение, стиль сотрудничества.
19. Методы разрешения конфликтов.
20. Уровни разрешения конфликтов.

Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Раздел прописывается при наличии данного вида работ.

ОУ самостоятельно определяет профессиональный модуль (профессиональные модули), при освоении которого будет выполняться курсовая работа.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся (студентов) осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (МДК) (рекомендуемая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет или экзамен);
- оценка компетенций обучающихся (форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный).

Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю

Основная литература:

1. Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 г. №527. – Режим доступа: <https://gisnpa-dnr.ru/npa/0018-527-20150917/>.
2. Об образовании [Электронный ресурс]: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 55-ИНС от 19.06.2015: действующая редакция по состоянию на 29.03.2016. – Режим доступа: <http://donnuet.education/attachments/pdf/documents/zakon-ob-obrazovanii-dnr.pdf>.
3. Конституция Донецкой Народной Республики [Электронный ресурс]: официальный текст. – Режим доступа: <https://dnr-online.ru/download/konstitutsiya-donetskoj-narodnoj-respubliki/>.
4. Об утверждении Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике [Электронный ресурс]: приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики №92/1 от 09.11.2015 г. – Режим доступа : <https://gisnpa-dnr.ru/npa/0026-92-1-20151109/>.
5. Об охране труда [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 31-ИНС от 03.04.2015 г.: действующая редакция по состоянию на 21.04.2015. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-ohrane-truda/>.
6. Атватер, И. А. Я вас слушаю. Советы руководителю как правильно слушать собеседника.[Текст] /И. А. Атватер. – Москва, 2006. – 240 с.
7. Бородкин, Ф. М. Внимание: Конфликт! [Текст] / Ф. М. Бородкин, Н. М. Коряка. – Новосибирск, 2003. – 178 с.
8. Венедиктова, В. И. Деловая репутация: Личность, культура, этика, имидж делового человека .[Текст] / В. И. Венедиктова – Москва : Институт новой экономики, 1999. – 208 с.
9. Вудкок, М. Раскрепощенный менеджер .[Текст] / М. Вудкок, Д. Френсис. – Москва : Дело, 2006.
10. Кадзума Татенси. Вечный дух предпринимательства [Текст]: практическая философия бизнесмена / Татенси Кадзума ; пер. с англ. – Киев : 1998. – 200 с.
11. Казначевская, Г. Б. Менеджмент [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / Г. Б. Казначевская. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. – 378 с.

Дополнительная литература:

1. Вачугов, Д. Д. Практикум по менеджменту [Текст] / Д. Д. Вачугов, Н. А. Кислякова. – Москва : Высшая школа, 1998.
2. Глухов, В. В. Основы менеджмента [Текст]: учебно-справочное пособие / В. В. Глухов. – Санкт-Петербург : Спец. лит., 1995.
3. Искусство менеджмента [Текст]: практическое пособие. – Москва : Финперс, 1998.
4. Курс практической психологии, или Как научиться работать и добиваться успеха [Текст]. – Ижевск : Изд-во Удм. Ун-та, 1999.
5. Питание и общество [Текст] : журнал. – 1998. – Москва. – 12 выпусков в год.
6. Гастроном [Текст] : кулинарный журнал. – 2001, ноябрь. – Москва : ИД «Bonnier Publications». – 2001 – . – 12 выпусков в год.
7. Ресторатор [Текст]: профессиональный журнал. – Москва. – 12 выпусков в год.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] /автор-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – Москва : ИКТЦ «Лада» ; Киев : Издательство «Арий», 2008.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых [Текст]. – Минск : Харвест, 2007.
10. Современное делопроизводство (Документационное обеспечение управления) [Текст] : учебное пособие / М. И. Басаков. – 3-е изд. испр. и доп. – Ростов –на-Дону : Феникс, 2012 .
11. Управление организацией [Текст]: энциклопедический словарь. – Москва : Издательский дом «ИНФРА-М», 2001.

Интернет-ресурсы:

1. Кулинария, кухни народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.supercook.ru>.
2. Сайт кулинарных рецептов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.povarenok.ru>.
3. Сайт кулинарных рецептов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru>.
4. Тайны кулинарии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.x-food.ru>.