

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Специальное питание

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Гатчина

2017 г.

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

Организация – разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт
экономики, финансов, права и технологий».

Разработчики:

Грошева М.А., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании методической комиссии,

Протокол № 1 от «26» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии _____ М.А. Грошева

Согласовано

Директор ООО «Стиль»



Е.Н. Дю

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Специальное питание.

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.01 «Технология продукции общественного питания» в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

ПК 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.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд,
- используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий;
- приготовления сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

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

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

знать:

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

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок 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;
- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 201 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 165 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 55 часов;

учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
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.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.08 «Специальное питание»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (ПМ) 08 «Специальное питание»	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.3 ПК 3.1.–3.4. ПК 4.1., 4.3. ОК 1–9	Раздел 1 МДК 08.01 Детское питание	117	66	30	-	33	-	18	-
ПК 1.1-1.3 ПК 3.1.–3.4. ОК 1–9	Раздел 2 МДК 08.02 Лечебное питание	84	44	24	-	22	-	18	-
	Производственная практика, часов	-							-
	Всего:	201	110	54	-	55	-	36	-

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.08 «Специальное питание»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции
1	2		3	4
ПМ 08. Специальное питание			201	
Раздел ПМ 1. МДК 08.01 Детское питание			117(66/33/18)	
Тема 1. Введение.	Содержание		6	
	Лекции			
	1.	Принципы рационального питания. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.	2	1 ОК 1-9
	2.	Белки, жиры и углеводы, роль в организме. Витамины и минеральные вещества. Энергетическая, физиологическая и биологическая ценности продуктов питания.	2	1 ОК 1-9
	3.	Особенности детского питания. Деление детей по возрастным группам.	2	ОК 1-9
Тема 2. Приготовление блюд детского питания.	Содержание		14(12/2)	
	Лекции		12	
	1.	Особенности приготовления первых блюд и соусов при организации детского питания.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1., 3.2.
	2.	Особенности приготовления блюд и гарниров из овощей, круп и макаронных изделий при организации детского питания.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.3
	3.	Особенности приготовления горячих блюд из рыбы при организации детского питания.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 3.4

	4.	Особенности приготовления горячих блюд из мяса при организации детского питания.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.2 ПК 3.4
	5.	Особенности приготовления горячих блюд из птицы при организации детского питания.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.3 ПК 3.4
	6.	Особенности приготовления сладких блюд и мучных изделий при организации детского питания.	2	1 ОК 1-9 ПК 4.1., 4.3.
	Практическое занятие		2	
	1.	Посещение пищеблока дошкольного или образовательного учреждения.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
Тема 3. Организация питания в детей дошкольного возраста.	Содержание		22(8/8/6)	
	Лекции		8	
	1.	Особенности питания дошкольников различных возрастных групп: 1,5 – 3 года, 3- 5 лет, 5-7 лет	2	1 ОК 1-9
	2.	Суточная потребность детей дошкольного возраста в основных питательных веществах, калориях, витаминах и минералах.	2	1 ОК 1-9
	3.	Ассортимент блюд дошкольного питания. Составление меню при организации питания дошкольников. Циклическое меню на 10 дней.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
	4.	Контроль за организацией, качеством и безопасностью питания детей в детских дошкольных учреждениях.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
	Лабораторные работы		8	

	1.	Работа с нормативной документацией. Требования к размещению пищеблока в дошкольных учреждениях. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
	2.	Работа с нормативной документацией. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
	3.	Работа с нормативной документацией. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
	4.	Разработка дневного обеденного меню дошкольного учреждения. Оформление ТТК.	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
	Практические занятия		6	
	1.	Приготовление и порционирование первого блюда в зависимости от выбранной возрастной группы.	2	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.
	2.	Приготовление и порционирование сложного горячего блюда в зависимости от выбранной возрастной группы.	2	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.
	3.	Приготовление и порционирование сладкого или мучного блюда в зависимости от выбранной возрастной группы.	2	3 ОК 1-9 ПК 4.1., 4.3.
	Тема 4. Организация питания детей и		16(10/8/6)	
	Содержание			
		Лекции	10	

подростков в образовательных учреждениях	1.	Особенности питания школьников различных возрастных групп: 6 лет, 7-10 лет, 11-13 лет, юношей 14 – 17 лет, девушек 14 – 17 лет	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
	2.	Суточная потребность детей школьного возраста в основных питательных веществах, калориях, витаминах и минералах.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
	3.	Ассортимент блюд школьного питания. Составление меню при организации питания школьников.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
	4.	Контроль за организацией, качеством и безопасностью питания детей в школьных учреждениях.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
	5.	Особенности питания учащихся средних профессиональных учреждений.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
	Лабораторные работы		8	
	1.	Работа с нормативной документацией. Требования к размещению пищеблока в дошкольных учреждениях. «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
	2.	Работа с нормативной документацией. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.

		профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»		ПК 4.1., 4.3.
	3.	Работа с нормативной документацией. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
	4.	Разработка дневного обеденного меню образовательного учреждения. Оформление ТТК.	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
	Практические занятия		6	
	1.	Приготовление и порционирование первого блюда в зависимости от выбранной возрастной группы.	2	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.
	2.	Приготовление и порционирование сложного горячего блюда в зависимости от выбранной возрастной группы.	2	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.
	3.	Приготовление и порционирование сладкого или мучного блюда в зависимости от выбранной возрастной группы.	2	3 ОК 1-9 ПК 4.1., 4.3.
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1 МДК 08.01 Детское питание.			33	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно- практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Особенности организации питания детей различных возрастных групп в детских санаториях и лагерях. 2. Составление меню для организации питания детей разного возраста в детских санаториях и лагерях. 3. Форма примерного циклического меню. 4. Контроль за организацией питания детей в детских санаториях и лагерях.				

5. Значение пищевых веществ, минеральных веществ, витаминов в питании детей и подростков. 6. Оформить таблицу С- витаминизации питания.. 7. Проработать рекомендации по отбору суточной пробы. 8. Режим питания. Питьевой режим. 9. Кулинарные приемы, позволяющие получить продукцию с заданными свойствами. Витаминизации готовых блюд 10. Составление ТТК блюд.			
Учебная практика Виды работ Приготовление горячих блюд детского питания: 1. Супов. 2. Блюд из круп. 3. Блюд из творога. 4. Блюд из овощей. 5. Блюд из яиц. 6. Блюд из рыбы. 7. Блюд из мяса. 8. Блюд из птицы. 9. Соусов.		18	
Раздел ПМ 2. МДК 08.02 Лечебное питание.		84(44/22/18)	
Тема 1. Введение.	Содержание		6
	Лекции		
	1.	Организация диетического питания.	2
			1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.
	2.	Санитарно-технический инвентарь и оборудование.	2
			1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.

	3.	Подготовка персонала и медицинское обслуживание.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.
Тема 2. Технология приготовления блюд диетического питания.	Содержание		38(14/14/10)	
	Лекции		14	
	1.	Основы технологии приготовления блюд диетического питания.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.
	2.	Технология приготовления диетических супов и соусов.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.
	3.	Технология приготовления холодных блюд.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.
	4.	Технология приготовления диетических блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	5.	Технология приготовления диетических блюд из рыбы и морепродуктов.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	6.	Технология приготовления диетических блюд из мяса и птицы.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	7.	Технология приготовления диетических блюд из яиц и творога.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4

Лабораторные работы.		14	
1.	Виды щажения и технологические методы их обеспечения.	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
2.	Обогащение рациона дополнительными пищевыми веществами.	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
3.	Санитарно-гигиенические требования к сырию.	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
4.	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов.	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
5.	Характеристика диет №1, №2	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
6.	Характеристика диет №№ 5, 9	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
7.	Характеристика диет №№ 7/10	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
Практические работы.		10	
1.	Разработка дневного меню по диете №1	2	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4

	2.	Разработка дневного меню по диете №2	2	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	3.	Разработка дневного меню по диете №5	2	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	4.	Разработка дневного меню по диете №7/10	2	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	5.	Разработка дневного меню по диете №9	2	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 08.02			22	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно- практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Самостоятельное изучение ассортимента диетических супов, соусов, сложных горячих блюд ; Самостоятельная разработка рецептур диетических супов, соусов, сложных горячих блюд и технологии их приготовления;				
Учебная практика Приготовление горячих блюд диетического питания: 1. Супов. 2. Блюдов из круп. 3. Блюдов из творога. 4. Блюдов из овощей. 5. Блюдов из яиц. 6. Блюдов из рыбы. 7. Блюдов из мяса. 8. Блюдов из птицы. 9. Соусов.			18	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4

	Всего:	201	
--	---------------	------------	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета №36 «Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», лаборатория №6 «Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- наглядные пособия (опорные конспекты - плакаты, наглядные пособия - таблицы, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ, модели, плакаты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- переносной проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству студентов;
- технологическое оборудование:
 - механическое оборудование (ванная-мойка, столы разделочные механические, доски разделочные);
 - электрооборудование (мясорубка, рыхлитель, блендер, слайсер, миксеры);
 - тепловое оборудование (плита электрическая четырех-комфорочная, жарочный шкаф);
 - холодильное оборудование (холодильник бытовой «Атлант»).
 - мебель кухонная (стеллажи напольные, столы производственные);
- посуда и инвентарь в ассортименте;

- доски разделочные;
- весовое оборудование.

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

4.2 Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. - 5-е изд., переизд. и доп. - М. : Академия, 2010. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).
2. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2015. - 576
3. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учеб.пособие для студ.сред.проф.образования / В. В. Усов. - М. : Академия, 2007. - 400 с. - (Основы кулинарного мастерства). - Библиогр.:с.392.

Дополнительные издания:

1. Мальчикова И. Г.Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Сервис).
<http://znanium.com/bookread2.php?book=103288>
2. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
<http://znanium.com/bookread2.php?book=161953>

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы : учеб.пособие для нач.проф.образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2009. - 192 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание). - Библиогр.:с.188.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
5. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
6. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
7. <http://www.kulina.ru> - «Кулинарный портал»
8. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
9. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции
10. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
11. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
12. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
13. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

14. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
15. <http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят двойными уроками по 90 минут с перерывами по 15 минут между уроками.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Текущий контроль предусматривает устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

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

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

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

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;

- Профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии «Повар».

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля;
- мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.08) СПЕЦИАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, самостоятельная работа представлены в комплекте Фондов оценочных средств по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; -организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, -используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий; 	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий; - приготовления сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий; - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - контроля качества и безопасности готовой продукции. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; -выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; - 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; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных 	
--	--

хлебобулочных изделий;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения.

знать:

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

<p>замороженном виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; -основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила 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 	
--	--

<p>сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок 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; - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления 	
--	--

<p>сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских; - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских; - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 	
--	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> -рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; 	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

	<p>-качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из него, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

		<p>работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -качественная подготовка домашней птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -оптимальная организация технологического процесса подготовки домашней птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции 	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> -рациональная разработка ассортимента сложных супов в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы сырья для изготовления сложных супов с использованием сборника 	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе,</p>

	<p>рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных супов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных супов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных горячих соусов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов, используя</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе,</p>

	<p>различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных горячих соусов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

		<p>зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

		Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.	<p>-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сдобных хлебобулочных изделий;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

<p>ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление мучных кондитерских изделий и классических тортов.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента мучных кондитерских изделий и классических тортов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления мучных кондитерских изделий и классических тортов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления мучных кондитерских изделий и классических тортов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий и классических тортов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных мучных кондитерских изделий и классических тортов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
---	---	---

<p>ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента отделочных полуфабрикатов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления отделочных полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

	<p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных отделочных полуфабрикатов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности;</p> <p>-активность, инициативность в процессе освоения</p>	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках .

	профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках .
ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства сложной холодной кулинарной продукции.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках.
ОК.04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	Оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к устным ответам, лабораторным и практическим занятиям
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках.
ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах

ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - отчет по поиску необходимой информации
ОК. 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи

Пропушено и
прошито 46 листов

Заб. УМО

[Handwritten signature]

М.Г. Корсаков

