

**Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»**

Программа профессионального модуля

**Основы организации производства продукции питания для различных категорий
потребителей»**

РАССМОТРЕНА:
на заседании предметно-цикловой
комиссии профессиональных
дисциплин.
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2016 г.
Председатель
ПЦК _____ Г.Н.Симонова

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
ТОГБПОУ «Колледж торговли,
общественного питания и сервиса»
С.Б. Самсонкина
г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания*.

Организация-разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное учреждение «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» (далее - ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»).

Автор: Хорохорина Ольга Владимировна, преподаватель спец. дисциплин ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса».

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля «Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

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

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

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

иметь практический опыт:

- планирования и анализа производственных показателей организации;
- составление различных видов меню;
- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
- разработки нормативной документации на блюда;
- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- участия в управлении трудовым коллективом;

уметь:

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работы и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- презентовать различные виды меню;
- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;
- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
- определять критерии качества приготовления блюд;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качества выполняемых работ;
- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

знать:

- ✓ классификацию организации питания;
- ✓ организацию производства и технологический процессов производства продукции общественного питания;
- ✓ структуру организации и руководимого подразделения;
- ✓ характер взаимодействия с другими подразделениями;
- ✓ функциональные обязанности работников и руководителей;
- ✓ основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
- ✓ особенности структуры и функционирования малого производства;
- ✓ производственные показатели производства продукции общественного питания;
- ✓ методы планирования, контроля и оценки работы исполнителей;
- ✓ виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальные и нематериальное стимулирование работников;
- ✓ методы оценивания качества выполняемых работ;
- ✓ правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- ✓ методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
- ✓ принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- ✓ правила разработки рецептур;
- ✓ влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
- ✓ принципы составления 2-х недельного меню для различных категорий потребителей;
- ✓ правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;

- ✓ виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
- ✓ методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
- ✓ методы контроля физиологической полноценности питания;
- ✓ личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
- ✓ внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
- ✓ правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
- ✓ современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;
- ✓ назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
- ✓ современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организации питания;
- ✓ традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
- ✓ особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
- ✓ основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
- ✓ характеристику и ассортимент кулинарной продукции различных национальных кухонь;
- ✓ особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
- ✓ ассортимент буфетной продукции;
- ✓ виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
- ✓ технология приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
- ✓ основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- ✓ принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
- ✓ правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
- ✓ правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
- ✓ особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства;
- ✓ вечерние и ночные смены;
- ✓ принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;
- ✓ обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
- ✓ система отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
- ✓ операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
- ✓ нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студента – 615 часов, включая:

всего часов – 410 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 224 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 206 часов;

лабораторно-практические занятия – 166 часов

производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|---|
| ПК 6.1 | Планировать основные показатели производства продукции общественного питания. |
| ПК 6.2 | Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. |
| ПК 6.3 | Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей. |
| ПК 6.4 | Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве. |
| ПК 6.5 | Организовывать производство продукции питания в ресторане. |
| ПК 6.6 | Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий. |
| ПК 6.7 | Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания. |
| ПК 6.8 | Организовывать питание гостей через буфет. |
| ПК 6.9 | Оценивать эффективность производственной деятельности. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|-----------------------------------|---|--|---|--|--------------------------------|-------------------------------------|---|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | 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 6.1-6.9 | Раздел 1. Осуществление процесса организации производства продукции питания для различных категорий потребителей. | 615 | 410 | 166 | 20 | 205 | - | - | - |
| | Производственная практика, (по профилю специальности), часов | 144 | - | - | - | - | - | - | 144 |
| | Всего: | 615 | 410 | 166 | 20 | 205 | - | - | 144 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | |
| Входной контроль | | 2 | 2 |
| Раздел 1. ПМ 06. Осуществление процесса организации производства продукции питания для различных категорий потребителей. | | 410 | |
| МДК 06.01 Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей | | | |
| Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания. | Содержание | 10 | 2 |
| | 1. Классификация организаций питания. | | |
| | 2. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания. | | |
| | 3. Структура организации и руководимого подразделения. | | |
| | 4. Характер взаимодействия с другими подразделениями. | | |
| | 5. Функциональные обязанности работников и руководителей. | | |
| Практические занятия | | 18 | |
| | 1. Ознакомление с деятельностью предприятия общественного питания конкретного типа и класса. | | |
| | 2. Изучение и анализ производственной инфраструктуры предприятия | | |
| | 3. Составление договора поставки на продовольственные товары. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком и заключением договоров | | |
| Тема 1.2. Движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. | Содержание | 18 | 2 |
| | 1. Основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли. | | |
| | 2. Особенности структуры и функционирования малого производства. | | |
| | 3. Производственные показатели производства продукции общественного питания. | | |
| | 4. Методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей. | | |
| | 5. Виды, формы и методы мотивации персонала. | | |
| | 6. Материальное и нематериальное стимулирование работников. | | |
| | 7. Методы оценивания качества выполняемых работ. | | |
| 8. Правила первичного документооборота, учета и отчетности. | | | |

| | | | | |
|---|---|--|-----------|---|
| | 9 | Методы анализа ассортимента продукции по различным показателям. | | |
| | Практические занятия | | 24 | |
| | 1 | Расчет выхода продукции в ассортименте. | | |
| | 2 | Ведение табеля учета рабочего времени работников. | | |
| | 3 | Расчет заработной платы. | | |
| | 4 | Расчет экономических показателей структурного подразделения организации. | | |
| Тема 1.3. Основы составления меню и рецептур. | Содержание | | 10 | |
| | 1 | Принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей. | | |
| | 2 | Правила разработки рецептур. | | |
| | 3 | Влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда. | | |
| | 4 | Принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей. | | |
| | 5 | Правила составления меню. | | |
| | Практические занятия | | 40 | |
| | 1. | Определение оптимального ассортимента блюд в меню коллективного питания в соответствии с потребительскими предпочтениями и с учетом разнообразия блюд в меню, сезона и типа питания. | | |
| | 2 | Разработка меню комплексного школьного завтрака и обеда. | | |
| | 3 | Разработка меню недельного комплексного обеда для работников среднего и тяжелого труда. | | |
| | 4 | Разработка двухнедельного меню питания детей в оздоровительном лагере; меню диетических блюд со свободным выбором блюд. | | |
| | 5 | Разработка меню бизнес-ланча в ресторане. | | |
| | 6 | Разработка меню банкетов («Свадьба», «День рождения», «Юбилей») с частичным обслуживанием официантами. | | |
| | 7 | Разработка меню континентального завтрака в отеле. | | |
| 8 | Использование различных способов оптимизации меню коллективного питания. | | | |
| 9 | Планирование потребности в продуктах и времени приготовления блюд по меню коллективного питания в соответствии с технологическими требованиями к ним. | | | |
| Тема 1.4. Особенности организации питания. | Содержание | | 52 | 2 |
| | 1. | Правила составления программ проведения различных видов массовых мероприятий. | | |
| | 2. | Виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей. | | |
| | 3. | Методы контроля физиологической полноценности питания. | | |
| | 4 | Личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей. | | |
| | 5 | Внутренняя документация по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей. | | |

| | | | | |
|------------------|-----------------------------|--|-----------|--|
| | 6. | Правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания. | | |
| | 7. | Современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей. | | |
| | 8. | Назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей. | | |
| | 9. | Современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания. | | |
| | 10. | Традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей. | | |
| | 11. | Особенности приготовления блюд в присутствии потребителей. | | |
| | 12. | Ассортимент буфетной продукции. | | |
| | 13. | Виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола. | | |
| | 14. | Технология приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола. | | |
| | 15. | Основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам. | | |
| | 16. | Принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий. | | |
| | 17. | Правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг. | | |
| | 18. | Правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос. | | |
| | 19. | Особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены. | | |
| | 20. | Принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании. | | |
| | 21. | Обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений. | | |
| | 22. | Система отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей. | | |
| | 23. | Операционная документация и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей. | | |
| | 24. | Нормативно-правовая база в области организации питания различных категорий потребителей. | | |
| | Практические занятия | | 24 | |
| | 1. | Организация рабочих мест в производственных помещениях. | | |
| | 2. | Организация работы коллектива исполнителей. | | |
| | 3. | Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации. | | |
| | 4. | Оформление документации на различных операциях с сырьем, полу фабрикатами и готовой продукцией. | | |
| Тема 1.5. | Содержание | | 36 | |

| | | | | |
|----------------------|--|---|-----------|---|
| Кухня народов Европы | 1 | Итальянская кухня Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд итальянской кухни. Продукты, используемые в итальянской кухне. Технологический процесс приготовления блюд итальянской кухни: салат итальянский, салат картофельный, канопе с анчоусами, бульон с цыпленком, суп с хлебом, суп-пюре из чечевицы, филе миньон по-неаполитански | | 2 |
| | 2 | Французская кухня. Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд французской кухни. Продукты, используемые во французской кухне. Технологический процесс приготовления блюд французской кухни: канопе, с мясом цыпленка, салат из сельдерея, салат мясной, консоме из овощей и яиц по-парижски, лукового супа по-парижски; сметки, мороженого, крокет из риса с абрикосами | | |
| | 3 | Немецкая кухня Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд немецкой кухни. Продукты, используемые в немецкой кухне. Технологический процесс приготовления блюд немецкой кухни: консоме по – германски, суп-пюре из томатов с рисом, суп с пивом; бифштекса из сырого мяса, шницеля со свиной, биточков в луковом соусе; яблоки в тесте по-немецки, воздушное мороженое | | |
| | 4 | Польская кухня Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд польской кухни. Продукты, используемые в польской кухне. Технологический процесс приготовления блюд польской кухни: свиное филе, зразы по – польски, бифштекс хозяйский; гарниры для вторых блюд; сладкие блюда | | |
| | 5 | Венгерская кухня Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд венгерской кухни. Продукты, используемые в венгерской кухне. Технологический процесс приготовления блюд венгерской кухни: суп- гуляш, суп « Уйхози», суп « Полоу», супы со сметаной; карп по- венгерски, сом с квашеной капустой, щука с сахаром, филе судака по- венгерски; крема яблочные, по-задунайски, тутки-фрукты | | |
| | 6 | Английская кухня Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд английской кухни. Продукты, используемые в английской кухне. Технологический процесс приготовления блюд английской кухни: супа, супа-пюре из томатов; филе щуки по- английски, форель жареная, белуга жареная; телятина по-шотландски, бифштекс и ростбиф, сладкие блюда | | |
| | Практические занятия | | 24 | |
| | 1 | Составление таблицы: «Условия, сроки хранения, товарные потери сырья при приготовлении блюд национальной кухни» | | |
| | 2 | Составление технологических карт по приготовлению блюд итальянской , французской кухонь | | |
| | 3 | Составление технологических карт по приготовлению блюд немецкой кухни. | | |
| | 4 | Составление технологических карт по приготовлению блюд польской кухни | | |
| 5 | Составление технологических карт по приготовлению блюд венгерской кухни. | | | |
| 6 | Составление технологических карт по приготовлению блюд английской кухни. | | | |
| Тема 1.6 | Содержание | 12 | | |

| | | | | |
|------------------------------|---|--|----|---|
| Североамериканская кухня | 1 | Кухня США. Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд кухни США. Продукты, используемые в американской кухне. Технологический процесс приготовления блюд американской кухни: салат « Хикаго», хот- доги, салат американский; первые блюда: суп-пюре « по-фермерски»; вторых блюд: бифштекс по чикагски, цыпленок на решетке по-американски, цыпленок по- королевски, омлет по-американски | 4 | 2 |
| | 2 | Кухня Канады Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд канадской кухни. Продукты, используемые в канадской кухне. Технологический процесс приготовления блюд канадской кухни: блюдо из рыбы, овощей, мясных продуктов, фруктов и ягод; вторых блюд: свинина барбекю с соусом; пирог с яблоками | | |
| | Практические занятия | | | |
| | 1 | Составление технологических карт по приготовлению блюд кухни США. | | |
| | 2 | Составление технологических карт по приготовлению блюд кухни Канады. | | |
| Тема 1.7 Арабская кухня | Содержание | | 18 | 2 |
| | 1 | Египетская кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд египетской кухни. Продукты, используемые в египетской кухне. Технологический процесс приготовления блюд египетской кухни: паштет из фасоли, суп с бараниной, суп вермишелевый по-египетски; вторых блюд: шницель мясной по-африкански, куры тушеные в томате, мясо тушеное с черносливом; шницель мясной по-африкански; холодных закусок: салат по – египетски, салат фруктовый. | | |
| | 2 | Кухня Саудовской Аравии Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд кухни Саудовской Аравии. Продукты, используемые в кухне Саудовской Аравии. Технологический процесс приготовления блюд кухни Саудовской Аравии: салат « порт Саид», салат овощной; вторых блюд: птица жареная, баранина с овощами, кус- кус; яблоки, фаршированные птицей; Кади по- восточному. | | |
| | 3 | Кухня Сирии, Ливии, Ирака Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд английской кухни. Продукты, используемые в английской кухне. Технологический процесс приготовления блюд английской кухни: салат из овощей и фруктов; первых блюд: суп фасолевый по-алжирски, суп с бараниной, суп фасолевый, суп с овощами по-арабски; вторых блюд: куры по- арабски с овощами, баранина тушеная в кисло- сладком соусе. | | |
| | Практические занятия | | | |
| | 1 | Составление технологических карт по приготовление блюд египетской кухни. | | |
| | 2 | Составление технологических карт по приготовление блюд кухни Саудовской Аравии. | | |
| 3 | Составление технологических карт по приготовление блюд кухни Сирии, Ливии, Ирака. | | | |
| Тема 1.8. Китайская кухня | Содержание | | 6 | 2 |
| | 1 | Китайская кухня Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд китайской кухни. Продукты, используемые в китайской кухне. Технологический процесс приготовления блюд китайской кухни: холодных закусок, карп из Хуанхэ; салата из почек; вторых блюд: баранина Хух-Хото, Дим-сам, мясо со вкусом рыбы; императорская курица по- китайски; утка по-пекински; сладких блюд и десертов: кокосового крема, крем с фруктами. | | |
| | Практические занятия | | | |
| | 1 | Составление технологических карт по приготовлению блюд китайской кухни. | 2 | |
| Тема 1.9. | Содержание | | 6 | |

| | | | | |
|-------------------------------------|---|--|----|---|
| Японская кухня | 1 | Японская кухня Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд японской кухни. Продукты, используемые в японской кухне. Технологический процесс приготовления блюд японской кухни: рыбы, припущенной с морской капустой, кальмаров фаршированных, мясо криля в соевом соусе, темпурн(небесное явство). Значение зеленого чая в рационе японца. Правила чайной церемонии. | | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 1 | Составление технологических карт по приготовлению блюд японской кухни. | | |
| Тема 1.10 Индийская кухня | Содержание | | 6 | |
| | 1 | Индийская кухня Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд индийской кухни. Продукты, используемые в индийской кухне. Технологический процесс приготовления блюд индийской кухни: рис по- индийски; первых блюд: суп- пюре по- индийски, суп карри; пудинги, халвы, наман-пара, самоса. | | 2 |
| | Практические занятия | | 2 | |
| 1 | Составление технологических карт по приготовлению блюд индийской кухни. | | | |
| Тема 1.11 Кухни народов Поволжья | Содержание | | 50 | |
| | 1 | Русская кухня. Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд русской кухни. Продукты, используемые в русской кухне. Технологический процесс приготовления блюд русской кухни: тюрки, уха, блины, курник. | | 2 |
| | 2 | Украинская кухня. Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд украинской кухни. Продукты, используемые в украинской кухне. Технологический процесс приготовления блюд украинской кухни: кулеш, курица тушеная с галушками, толченка, гречаники, узвар из сушеных фруктов. | | |
| | 3 | Белорусская кухня. Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд белорусской кухни. Продукты, используемые в белорусской кухне. Технологический процесс приготовления блюд белорусской кухни: холодник, рыбные галки, драники. | | |
| | 4 | Татарская кухня. Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд татарской кухни. Продукты, используемые в татарской кухне. Технологический процесс приготовления блюд татарской кухни: чак-чак, манты, беляши. | | |
| | 5 | Казахская кухня. Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд казахской кухни. Продукты, используемые в казахской кухне. Технологический процесс приготовления блюд казахской кухни: суп «Аши-сорпа», бешбармак, казанная лепешка | | |
| | 6 | Мордовская кухня. Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд мордовской кухни. Продукты, используемые в мордовской кухне. Технологический процесс приготовления блюд мордовской кухни: баланда-суп, шонгарям, пельняни. | | |
| | 7 | Закавказские кухни (грузинская, армянская, азербайджанская). Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд закавказской кухни. Продукты, используемые в закавказской кухне. Технологический процесс приготовления | | |

| | | | | |
|---|--|---|------------|--|
| | | блюды закавказской кухни: суп-харчо, мужужи, куриный суп «Тархана», блюда из сыра, суп «Пити», кебаб, щербет. | | |
| 8 | | Среднеазиатская кухня (узбекская, таджикская, туркменская). Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд среднеазиатской кухни. Продукты, используемые в среднеазиатской кухне. Технологический процесс приготовления блюд среднеазиатской кухни: шурпа, плов, самса, суп нутовый, пашмак, шорба. | | |
| 9 | | Еврейская кухня. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд еврейской кухни. Продукты, используемые в еврейской кухне. Технологический процесс приготовления блюд еврейской кухни: форшмак, щука фаршированная, цимес-кнейдлах. | | |
| Практические занятия | | | 18 | |
| 1 | | Составление технологических карт по приготовлению блюд русской кухни | | |
| 2 | | Составление технологических карт по приготовлению блюд украинской кухни | | |
| 3 | | Составление технологических карт по приготовлению блюд белорусской кухни | | |
| 4 | | Составление технологических карт по приготовлению блюд татарской кухни | | |
| 5 | | Составление технологических карт по приготовлению блюд казахской кухни | | |
| 6 | | Составление технологических карт по приготовлению блюд башкирской кухни | | |
| 7 | | Составление технологических карт по приготовлению блюд закавказской кухни | | |
| 8 | | Составление технологических карт по приготовлению блюд среднеазиатской кухни | | |
| 9 | | Составление технологических карт по приготовлению блюд еврейской кухни | | |
| Самостоятельная работа при изучении МДК.06. 01. «Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей» | | | 205 | |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно- практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций. | | | | |
| Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Описать ассортиментный минимум. 2. Ознакомление с видами меню. 3. Описать приемы составления меню. 4. Составить меню, располагая все блюда и закуски в очередной последовательности. 5. Планирование потребности в продуктах для приготовления блюд по разработанному меню на основе прогнозируемого спроса. 6. Определение объемов и сроков приготовления блюд по меню коллективного питания с учетом их многообразия. 7. Осуществление анализа и совершенствование меню коллективного питания. 8. Разработать меню для диетического питания, бизнес-ланча. 9. Анализ потребительских предпочтений. 10. Составление документации по приготовлению блюд. 11. Создание презентаций по темам: <ul style="list-style-type: none"> -«Итальянская кухня» -«Французская кухня» -«Немецкая кухня» -«Польская кухня» -«Венгерская кухня» | | | | |

| | | |
|--|------------|--|
| <p>-«Английская кухня» -«Кухня США» -«Кухня Канады» -«Египетская кухня» -«Кухня Саудовской Аравии» -«Кухня Сирии, Ливии, Ирана» -«Китайская кухня» -«Японская кухня» -«Индийская кухня» «Русская кухня» -«Украинская кухня» -«Белорусская кухня» -«Татарская кухня» -«Казахская кухня» -«Мордовская кухня» -«Закавказские кухни (грузинская, армянская, азербайджанская)» -«Среднеазиатская кухня (узбекская, таджикская, туркменская)» -«Еврейская кухня»</p> | | |
| <p>Учебная практика Виды работ:</p> | - | |
| <p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование собственной деятельности в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля). 2. Инструктирование персонала относительно требований к качеству приготовления продукции производства. 3. Использование визуальных и лабораторных методов контроля качества приготовления продукции производства. 4. Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства. 5. Получение обратной связи от потребителей о качестве продукции производства. 6. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях. 7. Отработка практических умений и навыков по проведению необходимых технологических расчетов для выполнения заказов, в проведении приемки продукции по количеству и качеству 8. Отработка практических умений и навыков по контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, требований производственному персоналу, упаковке сырья, упаковке полуфабрикатов 9. Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, польская, венгерская, английская кухни). 10. Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд североамериканской кухни (США, Канада), арабской кухни (египетская, сирийская, иранская), китайской, индийской и японской кухонь. 11. Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд кухонь народов Поволжья (русская, украинская, белорусская, татарская, казахская, мордовская, армянская, грузинская, азербайджанская, узбекская, таджикская, туркменская, еврейская). 12. Зачёт по отработке практических умений и навыков по приготовлению блюд национальной кухни. | 144 | |

| | | |
|--|------------|--|
| | | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе | 20 | |
| Примерная тематика курсовой работы | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы кафе 2. Организация работы баров 3. Организации работы столовой при производственном предприятии 4. Организация работы столовой при высшем учебном заведении 5. Организация работы диетической столовой 6. Организация работы ресторана 7. Организация работы кондитерского цеха | | |
| Всего | 615 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- учебной лаборатории-студии пищевых производств;
- лаборатории метрологии, стандартизации и подтверждения качества.

Оборудование **кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:**

- учебные и методические пособия;
- наглядные пособия;
- мультимедийный комплекс.

Оборудование **учебной лаборатории-студии пищевых производств:**

- шкаф холодильный;
- электроплита;
- весы настольные;
- машина картофелеочистительная;
- машина протирочно-резательная;
- картофелечистка;
- весы настольные;
- пароконвектомат;
- плита 4 конфорочн.;
- зонт вытяжной;
- овощерезка;
- машина посудомоечная;
- плита электрическая настольная.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

• **Справочники и нормативные документы:**

1. ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Таможенный кодекс РФ
4. ФЗ РФ « О защите прав потребителей»
5. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению;
6. ГОСТ Р 50647-94 « Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-95 « Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 « Общественное питание. Классификация предприятий»
9. ГОСТ Р 28-1-95 « Общественное питание. Требование к производственному персоналу»
10. СанПин 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;
11. СанПин 4.2-123-4116-86. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
12. СанПин 2.3.6. 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
13. СанПин 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
14. СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Хлебпродинформ, 1994, 996 (сборник технических нормативов);
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов.- М.: Хлебпродинформ,1996, 1997
17. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.
18. Сборник технических нормативов. М.: Хлебпродинфор, 2001
19. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур.- М.: « Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2006
20. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ, 2006
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2006
22. Справочник кондитера. Общественное питание. - М.: Издательский дом « Экономические новости», 2003
23. Справочник технолога общественного питания.-М.: Колос, 2008

• **Основные источники:**

1. Архипов, В. В., Иванникова, Е. И. Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. – К.: Аттика, 2008. – 216 с. Гриф: Минобрнауки РФ.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова, М: Издательский центр «Академия», 2007– 300с. Гриф: Минобрнауки РФ
3. Ковалев, Н.И. Куткина, М.Н., Кравцова, В.А. Технология приготовления пищи.-М.: Деловая литература, 2006, 180с. Гриф: МинобрНауки РФ.
4. Павлова Л.В., Смирнова, В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М.: Экономика, 2007, 160с. Гриф: Минобрнауки РФ.
5. Радченко, Л.А. Организации производства на предприятиях общественного питания. –Р.: Феникс, 2006. Гриф: Минобрнауки РФ

• **Дополнительные источники:**

1. Бронштейн М.М., Жуковская Н.Л., Каракетов М.Д. Народы РФ: Праздники, обычаи, ритуалы: Энциклопедия - Издательство: Росмэн-Пресс, 2008–108 с.
2. Валентина Шальнова «Миллион меню традиционной русской кухни» Челябинс.: «Уральск Л.Д.Т.»,2006.162Гриф Минобрнауки РФ.
3. Похлёбкин В.В.Собрание избранных произведений. Национальные кухни наших народов.-М: Центрполиграф, 1997-479 с.
4. Меджитова, Э.М. Русская кухня ЭКСМО. Москва, 2005
5. Титюник, А.И., Новоженев, Ю.М. Национальная и зарубежная кухня. Учебное пособие для средних профессионально-технических училищ.-2е издание, М.: Высшая школа, 1979-479 с.
6. Шальшеюва В.И. Миллион меню традиционной русской кухни. Издательство «Урал Л.Т.Д.» 2003.
7. Эльмира Меднитова «Зарубежная кухня » М.: « Эксмо-пресс»,2008. 180с.

• **Журналы:**

« Питание и общество»,

« Стандарты и качество»,

« Школа гастронома»

« Ресторатор»;

«Гастрономъ» ,

« Ресторанный бизнес»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно.

Учебная практика может осуществляться в учебной лаборатории-студии и учебно-производственной столовой колледжа.

Производственная практика может осуществляться в учебно-производственной столовой, учебном комплексе колледжа или на предприятиях общественного питания города.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего образования соответствующего профилю профессионального модуля, стаж работы не менее трех лет, квалификационная категория – первая, высшая.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой - наличие высшего образования по профилю специальности.

Инженерно-педагогический состав: преподаватели междисциплинарного курса.

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

Результаты

(освоенные профессиональные компетенции) Основные показатели оценки результата Формы и методы контроля и оценки

ПК 6.1

Планировать основные показатели производства продукции общественного питания - демонстрация этапов планирования основных показателей производства продукции общественного питания в соответствии с требованиями к организациям общественного питания

Текущий контроль:

- устный (фронтальный) или письменный опрос,
 - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях;
- решения ситуационных задач;

Промежуточный контроль:

- экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики
- зачет
- экзамен

ПК 6.2

Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве - демонстрация этапов организации закупки и контроля движения продуктов, товаров и расходных материалов на производстве в соответствии с требованиями к организациям общественного питания и СанПиНами

Текущий контроль:

- устный (фронтальный) или письменный опрос,
 - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях;
- решения ситуационных задач;

Промежуточный контроль:

- экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики
- зачет
- экзамен

ПК 6.3

Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей -Оценка содержания различных видов меню, рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей в соответствии с типом предприятия, сборником рецептур и ГОСТами Текущий контроль:

- устный (фронтальный) или письменный опрос,
 - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях;
- решения ситуационных задач;

Промежуточный контроль:

- экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики
- зачет
- экзамен

ПК 6.4

Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве - соблюдение этапов организации процесса производства продукции питания для коллективов на производстве в соответствии с СанПиНами

Текущий контроль:

- устный (фронтальный) или письменный опрос,
 - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях;
- решения ситуационных задач;

Промежуточный контроль:

- экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики
- зачет
- экзамен

ПК 6.5

Организовывать производство продукции питания в ресторане- соблюдение этапов организации процесса производства продукции питания в ресторане в соответствии с СанПиНами

Текущий контроль:

- устный (фронтальный) или письменный опрос,
 - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях;
- решения ситуационных задач;

Промежуточный контроль:

- экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики
- зачет
- экзамен

ПК 6.6

Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий - соблюдение этапов организации процесса производства продукции питания при обслуживании массовых мероприятий в соответствии с СанПиНами Текущий контроль:

- устный (фронтальный) или письменный опрос,
 - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях;
- решения ситуационных задач;

Промежуточный контроль:

- экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики
- зачет
- экзамен

ПК 6.7

Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания- соблюдение этапов организации процесса производства продукции для диетического (лечебного) и детского питания в соответствии с их особенностями Текущий контроль:

- устный (фронтальный) или письменный опрос,
 - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях;
- решения ситуационных задач;

Промежуточный контроль:

- экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики
- зачет
- экзамен

ПК 6.8

Организовывать питание гостей через буфет - демонстрация элементов организации питания гостей через буфет в соответствии с СанПиНами

Текущий контроль:

- устный (фронтальный) или письменный опрос,
 - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях;
- решения ситуационных задач;

Промежуточный контроль:

- экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики
- зачет
- экзамен

ПК 6.9

Оценивать эффективность производственной деятельности -соответствие анализа оценки эффективности производственной деятельности Текущий контроль:

- устный (фронтальный) или письменный опрос,
 - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях;
- решения ситуационных задач;

Промежуточный контроль:

- экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики
- зачет
- экзамен

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 -аргументированность и полнота

объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности;

-активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;

-наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики;

-участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. - наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик;

-экспертная оценка портфолио работ и документов;

ОК.02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество - демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей - наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы

ОК.03 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях - демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности;

-осуществлять текущий и итоговый контроль;

-прогнозировать последствия решений - наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы

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 выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы

ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности -демонстрация умения использовать ИКТ Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время

ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. - демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций

ОК.07 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. -демонстрация умения подготовки

процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и нормами наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной практик, во время экзамена по ПМ

ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации - демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные;

-демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию- наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик;

-экспертная оценка портфолио работ и документов;

ОК. 09. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности - демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности;

-осуществлять текущий и итоговый контроль;

-прогнозировать последствия решений - наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы

ОК. 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) -демонстрация понимания сущности и значения исполнения воинской обязанности - своевременность постановки на воинский учет;

-проведение воинских сборов.