

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих (16675 Повар)**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Вознесенское
2016г.**

СОГЛАСОВАНО

Методической комиссией
преподавателей спецдисциплин
и мастеров п/о

Протокол № 1

От «16» 08 2016г.

Председатель Г.М.Ермакова

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ Областной
многопрофильный техникум

Н.И.Курницын
«16» 08 2016г.



СОГЛАСОВАНО

Руководитель филиала НОПО
«Вознесенское РАИПО»

А.Н.Парамонов



Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по специальности
19.02.10 Технология производства общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ (16675 ПОВАР)

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии рабочих** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Организовывать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Готовить напитки и диетические блюда.

ПК 7.2. Организовывать работу механического, теплового и холодильного оборудования.

ПК 7.3. Организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, проводить отпуск готовой кулинарной продукции

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для получения профессии рабочих должностей служащих:

16675 Повар

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.07:

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Кулинария

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста - готовить горячие и холодные напитки, диетические блюда

Оборудование предприятий общественного питания

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

Организация производства

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать и обслуживать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

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

Кулинария

- ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Оборудование предприятий общественного питания

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;

Организация производства

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.07:

максимальной учебной нагрузки обучающегося по ПМ.07 -489 часов, в том числе

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося по МДК.07.01 – 345 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 115 часов;
- учебной практики – 72 часа.
- производственной практики – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии рабочих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Организовывать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Готовить напитки и диетические блюда.
ПК 7.2.	Организовывать работу механического, теплового и холодильного оборудования.
ПК 7.3.	Организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, проводить отпуск готовой кулинарной продукции
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 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК.7.1	Раздел 1. Кулинария	129	86	32	43		
ПК.7.2	Раздел 2 Оборудование предприятий общественного питания	108	72	36	36		
ПК.7.3	Раздел 3. Организация производства	108	72	32	36		
	Учебная практика	72				72	
	Производственная практика	72					72
	Всего:	489	230	100	115	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			489	
МДК 07.01. Повар			345	
Раздел 1. Кулинария			129	
Тема 1. Приемы тепловой обработки			6	
Тема 1.1 Способы нагрева	Содержание учебного материала			
	1	Значение тепловой обработки. Способы нагрева. Классификация приемов тепловой обработки.	2	1
Тема 1.2 Характеристика приемов тепловой обработки.	2	Характеристика приемов тепловой обработки: Основные приемы, комбинированные, вспомогательные.	2	
	3	Процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов: диффузия, изменение белков, жиров, углеводов, витаминов. Образование новых вкусовых и ароматических веществ	2	
Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий массового спроса.			20	
Тема 2.1 Приготовление каш и изделий из каш.	Содержание учебного материала		6	
	1	Значение блюд из круп в питании, подготовка круп. Основные правила варки каш.	2	1
	2	Рассыпчатые, вязкие, жидкие каши. Изделия из каш. Требования к качеству готовых блюд.	2	
	3	Работа с нормативно-технологической документацией	2	
	Лабораторные работы		6	2
ЛПР№ 1 Расчет используемого сырья и составление технологических карт. Приготовление блюд и гарниров из круп массового спроса: рассыпчатые, вязкие, жидкие каши. Изделия из каш.				
Тема 2.2 Приготовление блюд и гарниров из бобовых и	Содержание учебного материала		4	
	1	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий массового спроса. Варка макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Посуда, инвентарь, для приготовления блюд.	2	1
2	Приготовление блюд и гарниров из бобовых массового спроса. Варка бобовых изделий.			

макаронных изделий		Требования к качеству готовых блюд. Посуда, инвентарь, для приготовления блюд.	2	
		Лабораторные работы	4	2
		ЛПР№ 2 Приготовление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий массового спроса.		
Тема 3. Блюда из яиц и творога массового спроса			10	
Тема 3.1 Блюда из яиц		Содержание учебного материала	6	
	1	Значение блюд из яиц в питании. Первичная обработка яиц и яичных продуктов. Блюда из яиц.	2	1
Тема 3.2 Блюда из творога	2	Значение блюд из творога в питании. Блюда из творога.	2	
	3	Работа с нормативно-технологической документацией	2	
		Лабораторные работы	4	2
		ЛПР№ 3 Приготовление блюд из яиц и творога массового спроса		
Тема 4. Приготовление напитков массового спроса			16	
Тема 4.1 Приготовление горячих напитков		Содержание учебного материала	10	
	1	Горячие напитки. Классификация. Приготовление и способы подачи чая.	2	1
Тема 4.2 Приготовление холодных напитков	2	Приготовление и способы подачи кофе. Приготовление и способы подачи какао, шоколада.	2	
	3	Холодные напитки. Классификация. Молочные и сливочные прохладительные напитки.	2	
	4	Фруктово-ягодные прохладительные напитки. Русские национальные напитки	2	
	5	Работа с нормативно-технологической документацией	2	
		Лабораторные работы	6	2
	ЛПР№ 4 Практические задания по сборнику рецептов. Расчет сырья, определение количества порций Приготовление горячих напитков. Приготовление холодных напитков			
Тема 5. Мучные блюда, мучные кулинарные изделия, мучные гарниры.			14	
Тема 5.1 Мучные блюда, мучные кулинарные изделия, мучные гарниры.		Содержание учебного материала	8	
	1	Жидкое пресное тесто (для блинчиков). Приготовление фаршей.	2	1
	2	Приготовление мучных блюд из теста с фаршем.	2	
	3	Блины и оладьи. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи.	2	
	4	Работа с нормативно-технологической документацией	2	
		Лабораторные работы	6	2
	ЛПР№ 5 Приготовление блинчиков, блинов, оладий			
Тема 6. Лечебно–профилактическое питание			18	
Тема 6.1 Особенности		Содержание учебного материала	4	
	1	Лечебное и профилактическое питание. Основные приемы приготовления блюд лечебного питания	2	1

технологии приготовления блюд лечебного питания	2	Характеристика отдельных видов диет.	2	
Тема 6.2 Ассортимент блюд лечебного питания	Содержание учебного материала		8	
	1	Особенности приготовления первых блюд	2	1
	2	Особенности приготовления гарниров и соусов.	2	
	3	Работа с нормативно-технологической документацией	2	
	4	Работа с нормативно-технологической документацией	2	2
	Лабораторные работы		6	
ЛПР № 6 Приготовление блюд лечебного питания				
Зачет по разделу			2	3
Самостоятельные работы			43	
Сообщения, рефераты «Крупы повышенной биологической ценности», «Пищевая ценность творога», «Яйцо — один из самых полноценных продуктов питания», «Изменение свойств пищевых свойств в тесте при термической обработке».			10 10	
Выполнение технологических карт приготовления блюд			10	
Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических отчетов, подготовка к их защите.			13	
Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания			102	
Тема 2.1 Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		4	
	1	Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования. Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Основные части и детали машин. Понятие о передачах.	2	1
		2	Понятие об электроприводах. Универсальные приводы. Аппараты включения, защиты, контроля и управления. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства, мелкий ремонт оборудования и инвентаря	
	Практические занятия		4	2

		ЛПП №1 Изучение устройства деталей машин по схемам	2	
		ЛПП №2 Правила эксплуатации привода ПМ-1,1	2	
Тема 2.2. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе		Содержание учебного материала	4	1
	1	Общие сведения об оборудовании овощного цеха предприятий общественного питания, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их	2	
	2	безопасного использования. Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства, мелкий ремонт оборудования и инвентаря.	2	
		Практические занятия	4	2
		ЛПП №3 Правила эксплуатации картофелечистки типа МОК -125. ЛПП №4 Оборудование мясного цеха.	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схем организации рабочих мест в овощном цехе.	2	3	
Тема 2.3 Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе		Содержание учебного материала	8	1
	1	Общие сведения об оборудовании мясо-рыбного цеха предприятий общественного питания, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.	2	
	2	Мясорубки с индивидуальным приводом и к универсальным приводам. Фаршемешалки. Машины и механизмы для рыхления мяса.	2	
	3	Машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов. Машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы. Универсальный привод для мясных цехов. Рыбоочистительные машины и механизмы.	2	
	4	Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов; подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	
		Практические занятия	4	
	ЛПП №5 Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе. ЛПП №6 Правила эксплуатации мясорубки типа МИМ-82.	2 2	2	

		Самостоятельная работа обучающихся Составление схем примерного размещения оборудования в мясо-рыбном цехе предприятия питания. 1. Подготовить сообщения, рефераты, доклады, контрольные вопросы по изученным темам, отдельным видам машин. 2. Составить перечень теплового оборудования в соответствии с изученными темами. 3. Научиться работать по схемам. 4. Составить таблицы для систематизации учебного материала по темам: -технические характеристики машин, конструктивные отличия; -перечень оборудования, назначение, общие и отличительные особенности.	8	
Тема 2.4.		Содержание учебного материала	6	
Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском холодном цехе	1	Общая характеристика оборудования кондитерского цеха. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для измельчения продуктов. Характеристика машин для приготовления: и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. Взбивальные машины. Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	2	1
	2	Общие сведения об оборудовании холодного цеха. Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов. Организация работы Хлеборезки	2	
	3	Правила эксплуатации и безопасности труда. Организация рабочих мест в холодном цехе в соответствии с видами изготавливаемых блюд.	2	
	Практические занятия		6	
		ЛПР №7. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе.	2	2
		ЛПР №8Правила эксплуатации взбивальной машины типа МВ-35М	2	
		ЛПР №9Правила работы хлеборезки	2	
		Самостоятельная работа обучающихся Составление схем примерного размещения оборудования в кондитерском цехе. Подготовить сообщения, рефераты, доклады, контрольные вопросы по изученным темам.	6	3
Тема 2.5.		Содержание учебного материала	8	

Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе. Охрана труда и техника безопасности	1	Общие сведения о тепловом оборудовании горячего цеха. Назначение и область применения. Пищеварочные котлы и автоклавы, их классификация и устройства.	2	1
	2	Варочно-жарочное оборудование. Водонагреватели, кипятильники.	2	
	3	Современные виды теплового оборудования (пароковектоматы и т.д.). Правила эксплуатации и безопасности труда. Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий.	2	
	4	Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	2	
	Практические занятия		10	2
	ЛПР №10 Изучение устройства теплового оборудования по схемам. ЛПР №11Правила эксплуатации пищеварочных котлов ЛПР №12Правила эксплуатации электрических сковород. ЛПР №13Правила эксплуатации водонагревательного оборудования ЛПР №14Правила эксплуатации электрических плит		2 2 2 2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщения, рефераты, доклады, контрольные вопросы по изученным темам. Составить перечень теплового оборудования в соответствии с изученными темами. Научиться работать по схемам. Составить таблицы для систематизации учебного материала по темам: технические характеристики машин, конструктивные отличия; перечень оборудования, назначение, общие и отличительные особенности.		10	3
Тема 2.6. Холодильное Оборудование. Техническое оснащение	Содержание учебного материала		4	1
	1	Холодильные шкафы. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия. Холодильные прилавки, витрины и другое холодильное оборудование. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования. Организация, техника и правила хранения. Оборудование для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы), кофеварки и др.	2	

раздаточной и вспомогательных помещений.	2	Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Организация отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. Техническое оснащение вспомогательного оборудования по схемам.	2	2
	Практические работы		8	
	ЛПР №15 Изучение устройства холодильного оборудования по схемам.		2	
	ЛПР №16 Компрессорная холодильная установка		2	
	ЛПР №17 Правила эксплуатации мармитов		2	
ЛПР №18 Правила эксплуатации кофеварки		2		
Самостоятельная работа обучающихся		10	3	
Подготовить сообщения, рефераты, доклады, контрольные вопросы по изученным темам. Составить перечень холодильного оборудования в соответствии с изученными темами. Научиться работать по схемам. Составить таблицы для систематизации учебного материала по темам:				
Зачет по разделу			2	
Раздел 3. Организация производства			106	
Тема 3.1.		Содержание учебного материала	10	
Основы организации производства	1	Сущность и содержание организации производства. Структура производства. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства.	2	1
	2	Типы предприятий общественного питания, их характеристика. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	2	
	3	Организация работы специализированных цехов, назначение, характеристика.	2	
	4	Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами, инвентарем, инструментами, спецодеждой.	2	
	5	Порядок составления производственной программы. Особенности оперативного планирования в заготовочных и доготовочных предприятиях питания.	2	
	Практические работы		2	2
ЛПР №1 Составление таблицы сравнения ПОП по классам и категориям. Экскурсия на п.о.п.				
Тема 3.2.		Содержание учебного материала	6	

Организация складского и тарного хозяйства.	1	Организация снабжения и складского хозяйства на предприятиях общественного питания Приемка товара по количеству и качеству. Источники снабжения, формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение. Хранения и отпуск продуктов из кладовых. Источники снабжения, формы и способы доставки продуктов. Материально-техническое снабжение.	4	1
	2	Виды складских помещений, принципы размещения, распределение продовольственных товаров для хранения в соответствии с режимами хранения. Способы складирования. Виды складского оборудования и инвентаря. Организация весового хозяйства. Характеристика весового оборудования, порядок поверки и клеймения.	2	
	Практические работы		2	2
	ЛПР № 2 Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой			
Тема 3.3 Организация работы заготовочных цехов.	Содержание учебного материала		4	
	1	Состав заготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей и картофеля. Организация работы овощного цеха заготовочного предприятия работающего на сырье. Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы. Организация рабочих мест и труда в мясном и птицеголовеом цехах.	2	1
	2	Организация производства рыбных полуфабрикатов в рыбном цехе. Организация рабочих мест и труда в рыбном и мясо-рыбном цехах. Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовлении полуфабрикатов, подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в заготовочных цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Кв. состав работников	2	
	Практические работы		10	2
	ЛПР № 3 Составление схемы взаимосвязи производственных помещений		2	
	ЛПР № 4 Разработка схем организации рабочих мест в мясорыбном цехе		2	
	ЛПР № 5 Составление плана мясного цеха		2	
	ЛПР № 6 Составление плана рыбного цеха		2	
ЛПР № 7 Составление плана мясорыбного		2		
Содержание учебного материала		6		

Тема 3.4 Организация работы доготовочных цехов.	1	Организация рабочих мест и труда в доготовочных цехах: горячем, холодном, доготовочном. Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации. Назначение цехов. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехах, нормы оснащённости цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехах. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.	2	1
	2	Организация производственных и трудовых процессов в холодном и горячем цехах. Организация производственных и трудовых процессов в кондитерском и кулинарном цехах. Общая характеристика оборудования кондитерского цеха. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для измельчения продуктов. Характеристика машин для приготовления: и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины.	2	
	3	Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	2	
	Практические работы		4	2
	ЛПЗ № 8 Разработка схем организации рабочих мест в школьной столовой		2	
	ЛПР№9 Разработка схем организации рабочих мест в кондитерском цехе. ЛПР№ 10. Составление плана кондитерского цеха		2 2	
Тема 3.5 Оперативное планирование производства	Содержание учебного материала		6	
	1	Сущность и этапы оперативного планирования производства. Особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом. Организация оперативного контроля на производстве.	2	1
	2	Разработка меню и плана-меню предприятия, порядок включения блюд в меню, ассортиментный минимум продукции для предприятий различных типов, принципы формирования меню и карты вин.	2	
	3	Понятие о производственной программе предприятия, последовательность ее разработки. Назначение и функции оперативного контроля. Виды и характеристика производственной документации.	2	
	Практические работы		6	2
	ЛПЗ № 11 Оформление документов по учёту продуктов и реализации готовой продукции. ЛПЗ № 12 Расчет выхода полуфабрикатов. ЛПЗ № 13 Составление плана-меню предприятия		2 2 2	
Тема 3.6 Нормирование труда на	Содержание учебного материала		4	
	1	Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Сущность, задачи, методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения.	4	1

предприятиях общественного питания.	Практические работы	8	
	ЛПЗ №14 Определение численности работников производства	2	2
	ЛПЗ №15 Составление графика выхода на работу. ЛПР № 16 Опытно-статистический метод нормирования труда	2 2	
	Зачет по разделу	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических отчетов, подготовка к их защите. Классификация баров, их характеристика. Тенденции и перспективы развития сетевых ресторанов. Эссе: Каковы основные тенденции развития предприятий быстрого обслуживания (ПБО)? Рефераты: 1. Народные рестораны, перспективы развития. 2. Развитие сети социально-ориентированных предприятий общественного питания. Доклады: 1. Организационные основы управления персоналом. 2. Опыт организации кофеен. 3. Организация работы диетических и вегетарианских столовых. 4. Классификация заготовочных предприятий, их характеристика.	36 16 2 2 4 6 6	3
Дифференцированный зачет		2	
Учебная практика- 72		72	
Инструктаж ТБ и ПБ. Работа с нормативной документацией		6	
Работа с нормативной документацией. Расчет потребного сырья. Решение ситуационных задач		6	
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп массового спроса		6	
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из бобовых массового спроса		6	
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий массового спроса		6	
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда яиц		6	
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять горячие блюда из творога массового спроса		6	
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять холодные блюда из творога массового спроса		6	

Приготовление холодных напитков: чай холодный, кофе гляссе Приготовление холодных напитков: коктейли молочные Приготовление горячих напитков: чая, кофе Приготовление горячих напитков: шоколада и какао с учетом способов оформления и отпуска. Приготовление напитков массового спроса: кваса Приготовление напитков массового спроса: морсы и ягодные напитки.	6
Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него: блинчики Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него: вареники Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него: пельмени	6
Технология приготовления диетических супов Технология приготовления диетических блюд из картофеля и прочих овощей Технология приготовления диетических блюд из рыбы Технология приготовления диетических блюд из мяса Технология приготовления диетических блюд из яиц и творога	6
Производственная практика	72
Ознакомление с особенностями режима работы п.о.п. Соблюдение правил Т.Б, правил санитарии и организации рабочего места при работе в холодных и горячих цехах п.о.п.	6
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Знакомство с организацией работы супового отделения горячего цеха. Правила техники безопасности.	6
Варка бульонов. Ассортимент супов	6
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюда и гарниры из овощей	6
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюда и гарниры из грибов	6
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: варка каш.	6
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: варка бобовых изделий.	6
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: варка макаронных изделий.	6
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	6
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюда из мяса	6
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: холодные блюда	6
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: закуски	6
ВСЕГО	489

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебного кондитерского цеха, учебного кулинарного цеха.

Оборудование кабинета

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий;
- плакаты с технологическими схемами приготовления основных видов теста (дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное, воздушное, пряничное, слоеное, сдобное пресное).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- производственные столы, ванны моечные, духовки, конвекционные печи, мини-печи, СВЧ-печи, стеллажи, столы разделочные, холодильник, шкаф для одежды, электроплиты, миксеры, стулья, чайник, выемки для теста, ложки, вилки, ножи, ведра, кастрюли, лопатки поварские, мешки кондитерские с насадками, мензурки с делениями, весы, сито, половники, скалки, сковородки, тарелки, терки, формы для выпечки, формы для кексов.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы
- набор для карвинга, посуда и инвентарь;
- разделочные доски с маркировкой МС, РС, ПС, ОС, З;
- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, ножи поварские;
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Кулинария: Учебное пособие / Н. А. Анфимова . — М. : ИД «Академа», 2014. – (Электронное учебное пособие).

Дополнительные источники:

1. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. – (Электронное учебное пособие).
2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – (Электронный учебник).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

1. Практические работы, активные, интерактивные методы обучения.

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

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья
2. ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».
3. ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».
4. ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».
5. ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий».
6. ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».
7. ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватель с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: руководитель практики с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению.

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

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Готовить напитки и диетические блюда.</p>	Оценивать, по органолептическим показателям, качество горячих блюд массового спроса	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной практике.</p>
	<p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление горячих блюд массового спроса согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p>	
	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление горячих блюд массового спроса (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p>	
	<p>Разработка технологических карт на приготовление горячих блюд массового спроса в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)</p>	
	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении горячих блюд массового спроса (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p>	
	<p>Приготовление горячих блюд массового спроса согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)</p>	
	<p>Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления горячих блюд массового спроса, расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)</p>	

ПК 7.2. Организовывать работу механического, теплового и холодильного оборудования.	Демонстрация знаний и умений при организации работы механического, теплового и холодильного оборудования.	Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время практических работ, деловых игр, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	
ПК 7.3. Организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, проводить отпуск готовой кулинарной продукции	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий согласно СНиПа (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	

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
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления кондитерской и кулинарной продукции; - корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению кондитерской и кулинарной продукции.	
ОК4. Осуществлять поиск и	эффективный поиск необходимой	

использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования для приготовления кондитерской и кулинарной продукции.	
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	