

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе профессионального модуля **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

по специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания

базовой подготовки  
Квалификация техник  
Форма обучения – очная

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

#### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

##### **иметь практический опыт:**

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

##### **уметь:**

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

- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технология приготовления канапе легких и сложных холодных закусок, сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 246 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 164 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 92 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 82 часов;
- учебной и производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ.02 является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1-2.3	Раздел 2.1 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	16	4\6	2		10		-	-	
ПК 2.3	Раздел 2.2 Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	60	26\44	18		16		-	-	
ПК 2.1	Раздел 2.3 Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	118	40\78	38		40		-	-	
ПК 2.2	Раздел 2.4 Организация и приготовление сложных холодных соусов	52	22\36	14		16		36	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)									72

	<b>Bcero:</b>	<b>246</b>	<b>164\</b> <b>92</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>72</b>
--	---------------	------------	--------------------------	-----------	----------	-----------	----------	-----------	-----------

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля происходит в учебных кабинетах: «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:**

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов;

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:**

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

**Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:**

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, фритюрница, тостер, комплект учебно-методической документации, комплект плакатов.

Технические средства обучения: проектор, ПК, рабочее место преподавателя.

Реализация программы модуля включает 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. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова- М. : Издательский центр «Академия», 2014.-192с.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. Проф. образования / В.В. Усов. -2-е изд., стер. - М.; Издательский центр «Академия». - 2009. – 416 с.

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. : Издательский центр «Академия», 2007.- 400с.- (Основы кулинарного мастерства)

4. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования Л.З.Шильман.- 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр « Академия» ,2012.- 192с.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 512с.

Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования \ М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М: Издательский центр «Академия», 2013.-192с.

2. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \С.Ю. Мальгина, Ю.Н.Плешкова.- М. : Издательский центр «Академия», 2014.-320с.

Периодические издания:

Журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»

Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество» «Ресторанный бизнес», «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

<http://4vkusa.ru>

[www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru)

[www.povara.ru](http://www.povara.ru)

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>

<http://www.homefood.ru/>

<http://about-food.ru>

<http://goodfoodz.ru/>

<http://foodquiz.ru/>

<http://eda.ucoz.ru>

<http://web-food.ru/>

<http://prigotovimest.ru>

<http://receptanet.ru>

<http://www.1001eda.com/>

<http://oproduktah.com/>

<http://www.suharevka.ru>

## Аннотация

**Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности**

**260807 Технология продукции общественного питания**

**Базовой подготовки**

**Квалификация техник**

**Форма обучения – очная**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01**

**ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

#### **1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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;

#### **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;

#### **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;
- технологии 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.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –241 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 161 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 80 часа;

учебной и производственной практики – 108 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной 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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## **3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ01**

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

### **3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01**

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 (если предусмотрена распределенная практика)	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	36	24\25	1			11			-
ПК 1.1.	Раздел 2. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	65	30\48	18			17			
ПК 1.2.	Раздел 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	57	24\40	16			17			-
ПК 1.3.	Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	83	32\48	16			35			-
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>									<b>36</b>

	<b>Bcero:</b>	<b>24 1</b>	<b>110</b>	<b>51</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>36</b>
--	---------------	-----------------	------------	-----------	----------	-----------	----------	-----------	-----------

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01** Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:**

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:**

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

**Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:**

- производственный инвентарь, посуда, документ-камера, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски

Технические средства обучения: кодопроектор с набором кодограмм, автоматизированное рабочее место преподавателя.

Реализация программы модуля включает 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:

Учебники

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова- М. : Издательский центр «Академия», 2014.-192с.

2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования Л.З.Шильман.- 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия» ,2012.-192с.

3. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания :учеб. пособие для студ.сред. проф. образования/ Л.З.Шильман.-2-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2012.-192с.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 512с.

Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования \ М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-М: Издательский центр «академия», 2013.-192с.

2. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \С.Ю.Мальгина, Ю.Н.Плешкова.- М. : Издательский центр «Академия», 2014.-320с.

Периодические издания:

Журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»

Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество» «Ресторанный бизнес, «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль ПМ.07 «Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар, кондитер

## Аннотация

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по специальности

260807 Технология продукции общественного питания

Базовой подготовки

Квалификация техник

Форма обучения – очная

### 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 3.5. Организовывать и проводить приготовление сложных национальных блюд

ПК 3.6 Организовывать и проводить приготовление сложных европейских блюд

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **1.1 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ.03:**

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

#### **иметь практический опыт:**

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

-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

#### **уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

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

-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

-ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

- правила соусной композиции горячих соусов;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыра;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы и с другими ингредиентами;

- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей 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 размера (массы), рыбных, 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, 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.

### **1.3 Рекомендуемое количество часов на основании примерной программы профессионального модуля:**

Всего - 503 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 359 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 237 часа;

Самостоятельной работы обучающегося - 92 часа;

Учебной и производственной практики – 36+72=108 часов.

Курсовое проектирование- 20ч.

ПР76

## **2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03**

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.03 является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.



ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. Структура и содержание профессионального модуля ПМ.03

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.03

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенной на освоение междисциплинарного курса					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, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1-3.4	Раздел 1 Организация рабочего места и подбор технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции		10	2	20	7	20	-	-	
ПК3. 1	Раздел 2 Организация и приготовление сложных супов		37	34		15		36	-	
ПК3. 2	Раздел 3 Организация и приготовление сложных горячих соусов		18	10		7			-	
ПК 3.3	Раздел 4 Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра		36	12		15			-	
	<b>5семестр</b>	<b>=165+10К</b>	<b>107</b>	58		<b>79</b>				
				6						
ПК 3.4	Раздел 5 Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		62=34+18+10к	18		13		36	-	
	<b>Курсовая работа</b>				20		20			
		<b>361</b>	<b>152</b>	76				<b>72</b>	<b>72</b>	
	<b>Производственная практика</b>	<b>96</b>								<b>96</b>
	<b>Всего</b>	<b>361</b>	<b>241\152</b>	76	10	<b>92</b>	40	<b>12</b>	<b>96</b>	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; в кулинарной лаборатории, учебном кулинарном цехе

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии продукции общественного питания»:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты);
- принтер, сканер, копир, ПК, экран, проектор, интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»,»:

- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия (комплект плакатов, таблицы технических характеристик оборудования, действующие модели оборудования).

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. Технологии приготовления пищи:

плиты электрические, мясорубка электрическая, миксеры, наборы кухонной и столовой посуды, наборы разделочных досок, наборы ножей, комплект учебно – методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности: компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно – методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено и производственную практику, которую рекомендуется проводить по окончании изучения профессионального модуля.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресуров, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова- М. : Издательский центр «Академия», 2014.-192с.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. Проф. Образования / В.В. Усов. -2-е изд., стер. - М.; Издательский центр «Академия». - 2009. – 416 с.

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. : Издательский центр «Академия», 2007.- 400с.- (Основы кулинарного мастерства)

4. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-176с.

5, Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред проф. образования\Е.И.Соколова.-М.:Издательский центр «Академия», 2014.-288с., {16} с цв.ил.

6. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования Л.З.Шильман.- 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр « Академия» ,2012.-192с.

7. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования Л.З.Шильман.- 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр « Академия» ,2012.-176с.

Справочники:

1.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб пособие для студ учреждений сред. проф. образования\ Н. Э.Харченко. -8-е., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2014.-512с.

3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009.-680 с.

Дополнительные источники:

1.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ.учреждений среднего проф. образования \ М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М: Издательский центр «Академия», 2013.-192с.

2.Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \С.Ю. Мальгина, Ю.Н.Плешкова.- М. : Издательский центр «Академия», 2014.-320с.

Периодические издания:

Журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»

Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество» «Ресторанный бизнес, «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

2.Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

<http://4vkusa.ru>

[www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru)

[www.povara.ru](http://www.povara.ru)

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>

<http://www.homefood.ru/>

<http://about-food.ru>

<http://goodfoodz.ru/>

<http://foodquiz.ru/>

<http://eda.ucoz.ru>

<http://web-food.ru/>

<http://prigotovimest.ru>

<http://receptanet.ru>

<http://www.1001eda.com/>

<http://oproduktah.com/>

<http://www.suharevka.ru>

Аннотация  
Рабочая программа **ОП. 09 Организация производства**  
по специальности 260807 Технология продукции общественного питания  
Базовой подготовки  
Квалификация техник-технолог  
Форма обучения – очная

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 09 Организация производства**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности входящей в состав специальности: 260807 Технология продукции общественного питания

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- выбирать более подходящего поставщика и составлять договора на поставку товаров;
- оформлять приёмку сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру производства;
- оформлять оперативное планирование предприятий общественного питания;
- обеспечивать последовательность технологического процесса;
- проводить бракераж готовой продукции;
- производить расчёты по определению основных технологических показателей.

**знать:**

- основные понятия, значение услуг общественного питания,
- отраслевые особенности; экономические и социальные задачи общественного питания,
- рынок сырья, материалов, оборудования для ПОП,
- основные направления совершенствования организации общественного питания,
- внедрение систем качества в общественном питании,
- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- структуру предприятий;
- нормативную базу деятельности предприятий
- организацию снабжения. складского и тарного хозяйства;
- структуру производства; суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;

-основные категории персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний ( для юношей).

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)птицы.

ПК2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней)птицы.

ПК4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива

(ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Текущий контроль проводится регулярно в часы аудиторных занятий во время аудиторной самостоятельной работы студентов. По дисциплине «Организация производства» используются следующие формы текущего контроля: опрос, проверка, защита рефератов, заслушивание и обсуждение сообщений; выступления с презентацией, участие в деловой игре.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **51 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34 часа**;

самостоятельной работы обучающегося **17 часа**.

**Промежуточная аттестация в форме зачета.**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	51
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	6
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	17
рефераты	
работа с нормативной и справочной литературой	
<b>Итоговая аттестация в форме дифзачёта</b>	6 семестр

## **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**



Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Организации производства;

Оборудование учебного 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.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно-поисковые системы, экран.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования \ М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-М: Издательский центр «Академия», 2013.-192с.

2. Васюкова А.Т. , Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании : Учебное пособие.-2-е изд., испр. И доп. –М.: Л.А. Панова.-М. : Издательско- торговая корпорация»Дашков и К°»,2008.-328с.

3. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : Учебное пособие\ 2-е изд., испр. И доп. –М.: Л.А. Панова.-М. : Издательско- торговая корпорация»Дашков и К°»,2009.-320с.

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. Проф. Образования / В.В. Усов. -2-е изд., стер. - М.; Издательский центр «Академия». - 2009. – 416 с.

Дополнительные источники:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \С.Ю.Мальгина,

Ю.Н.Плешкова.- М. : Издательский центр «Академия», 2014.-320с.

2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования\ Л.З.Шильман.- 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр « Академия» ,2012.-192с.

## **Аннотация**

**Рабочая программа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ  
ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»  
по специальности 260807 Технология продукции общественного питания  
Базовой подготовки  
Квалификация техник-технолог  
Форма обучения – очная**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ  
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы

специальностей **260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы - общепрофессиональные дисциплины - ОП.03

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**:

**1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

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.

**2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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.

**4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебоу-**

### **лочных, мучных кондитерских изделий**

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

### **5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

### **6. Организация работы структурного подразделения**

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	75
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	50
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	14
контрольные работы	-2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	25
рефераты	
работа с нормативной и справочной литературой	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	4семестр
<b>экзамен</b>	5семестр

## **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Организации производства;

Оборудование учебного 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.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно-поисковые системы, экран.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования \ М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-М: Издательский центр «академия», 2013.-192с.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. Проф. Образования / В.В. Усов. -2-е изд., стер. - М.; Издательский центр «Академия». - 2009. – 416 с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. проф. образования. / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия» - 2006. – 272 с.

2. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- М. : Издательский центр «Академия», 2014.-320с.

3. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования \ Л.З. Шильман.- 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр « Академия» ,2012.- 192с.

Интернет –ресурсы  
WWW.

Аннотация  
Рабочая программа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

по специальности 260807 Технология продукции общественного питания  
Базовой подготовки  
Квалификация техник-технолог  
Форма обучения – очная

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБОРУДОВАНИЕ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания».

Квалификация – техник-технолог.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания». Данная дисциплина предполагает изучение основных видов технологического оборудования, приобретение навыков рационального подбора и безопасной эксплуатации технологического оборудования.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Цель изучения дисциплины состоит в том, чтобы дать студентам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию торгово-технологического оборудования.

Задачи освоения учебной дисциплины:

-усвоение основных понятий;

-изучение основных нормативных актов, регламентирующих использование торгово-технологического оборудования;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-знать классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

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.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7.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.

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями:**

### **1.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

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.

### **2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

### **3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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.

### **4.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

### **5.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

### **6.Организация работы структурного подразделения**

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;\_ подбирать необходимое оборудование;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологического оборудование с соблюдением правил безопасности;
- осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний;
- расследовать несчастные случаи на производстве, документально оформлять их.

знать:

- новейшие достижения научно - технического прогресса в отрасли, классификацию, назначение, устройство основных узлов,
- принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; основные положения по охране труда и противопожарной безопасности;
- правовую базу;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
- причины возникновения и профилактику производственного травматизма.

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	75
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	50
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	15
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	25
в том числе:	
реферат	2
доклад	5
презентация	6
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» требует наличия учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся, образцы оборудования предприятий общественного питания;
- комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания»;

- нормы оснащения доготовочных предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием;
- нормы технического оснащения специализированных предприятий общественного питания.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### 1. Федеральные законы

- 1.1 Конституция Российской Федерации. Основной закон.-М.,1994
- 1.2 Гражданский кодекс РФ. – М.,1995.
- 1.3 Закон Российской Федерации « О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» №5215-1 от 18.06.93.
- 1.3 Закон РФ « Об образовании» от 10.07.1992 №3266 – 1.

#### 2. Нормативные документы

- 2.1 Нормы оснащения доготовочных предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием. Приложение №1 к приказу МТ СССР от 30.06.86 №153
- 2.2 Примерные нормы технического оснащения специализированных предприятий общественного питания. Приложение к приказу МТ СССР №307 от 31.12.87 – М., 1989.
- 2.3 Письмо Минфина РФ от 30.08.93. № 104 « Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»
- 2.4 Перечень оборудования для организаций общественного питания и торговли, ч.1,2 – М., ОЦПКРТ, 1997

#### 3. Учебная литература

##### 3.1 Основная

- 3.1.1. Золин В.Н Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.П.Золин.-2-е изд. Стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2003.-248с.
- 3.1.2. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий[Текст]: учебник для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева , Н.В. Миронова, А.А. Петухова.-7-е изд., стер.-М.6 Издательский центр «Академия», 2012.-224с.

##### 3.2. Дополнительная

- 3.2.1 Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. – 6-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков ир К», 2008
- 3.2.2 Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования.
- 3.2.3 Проспекты интернета на торгово-техническое оборудование для предприятий общественного питания.

#### 4. Журналы, каталоги, технические проспекты

- 4.1 «Питание и общество».
- 4.2 «Торговое оборудование в России».
- 4.3 «Ресторанный бизнес».
- 4.4 «Деловая Русь».



