

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 Участие в организации технологического процесса**

для специальности

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

профиль подготовки: технический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Председатель ПЦК
Председатель: М.П. Елисеева

СОГЛАСОВАНО
1 Зам.директора
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 27.10.2014 г. № 1386, зарегистрированного Министерством юстиции России № 34994 от 28 ноября 2014г.

Разработчики:

<u>ГАПОУ «НГГТК»</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>М.П. Елисеева</u> (инициалы, фамилия)
<u>ГАПОУ «НГГТК»</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>Л.С. Сумнительнова</u> (инициалы, фамилия)

Рецензенты:

<u>ГАПОУ «НГТК»</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>Н.В. Москаева</u> (инициалы, фамилия)
<u>ГАПОУ «НГТК»</u> (место работы)	<u>мастер п/о</u> (занимаемая должность)	<u>Е.В. Иванова</u> (инициалы, фамилия)
<u>ООО «Кулинарная студия Ильи Лазерсона»</u> (место работы)	<u>ген.директор</u> (занимаемая должность)	<u>И.И. Лазерсон</u> (инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Участие в организации технологического процесса

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля «Участие в организации технологического процесса» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): участие в организации технологического процесса и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.

ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.

ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.

ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности.

ПК 4.6. Организовывать подготовку мяса, рыбы и мяса птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 4.7. Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 4.8. Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 4.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

ПК 4.10. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 4.11. Организовывать процесс приготовления современной кулинарной продукции.

ПК 4.12. Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания.

ПК 4.13. Организовывать предоставление специальных форм услуг предприятиями питания.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при переподготовке кадров.

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:

- участия в планировании деятельности первичного структурного подразделения;
- участия в разработке и внедрении технологических процессов;
- разработки и оформления технической и технологической документации;
- контроля соблюдения технологической и производственной дисциплины;
- контроля соблюдения техники безопасности;
- разработки ассортимента сложных холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов;
- разработки ассортимента сложных супов, сложных горячих соусов, сложных гарниров;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий, сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий;
- расчета массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов;
- организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;
- участия в организации специальных форм обслуживания;
- составления различных видов меню;
- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- осуществлять текущее планирование деятельности первичного структурного подразделения;
- разрабатывать основную и вспомогательную технологическую и техническую документацию;
- разрабатывать и проводить инструктажи по технике безопасности;
- обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины;
- обеспечивать соблюдение техники безопасности;
- осуществлять приемку и оценку качества выполненных работ;
- проводить расчеты по формулам;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов, сложных горячих соусов, сложных гарниров;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий, сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий;
- определить формы и методы обслуживания;
- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;

знать:

- технологические процессы, технологическое оборудование, его устройство и обслуживание (по отраслям);
- основы материаловедения (по отраслям);
- требования техники безопасности (по отраслям);
- основы разработки и внедрения технологических процессов (по отраслям);
- требования к качеству продукции и параметры его оценки;
- основы управления первичным структурным подразделением;
- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок;
- ассортимент сложных супов, сложных горячих соусов, сложных гарниров;
- ассортимент сдобных хлебобулочных изделий, сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- требования к оборудованию торговых залов предприятий общественного питания;
- специальные формы услуг («шведский стол», ускоренное обслуживание, обслуживание тематических мероприятий, организация питания в гостиницах);
- методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
- организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **966** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **822** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **548** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **274** часов;
- учебной и производственной практики – **144** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **участие в организации технологического процесса**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения
ПК 4.2	Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.
ПК 4.3	Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.
ПК 4.4	Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины
ПК 4.5	Обеспечивать соблюдение техники безопасности
ПК 4.6	Организовывать подготовку мяса, рыбы и мяса птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 4.7	Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 4.8	Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 4.9	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.
ПК 4.10	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 4.11	Организовывать процесс приготовления современной кулинарной продукции.
ПК 4.12	Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания.
ПК 4.13	Организовывать предоставление специальных форм услуг предприятиями питания
ПК 4.14	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3	Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами
ОК 9	Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий
ОК 10	Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся
ОК 11	Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм ее регулирующих

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),
			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 4.1- 4.5	МДК 04.01 Организация технологического процесса (технология продукции общественного питания)	180	120	40	30	60	15	-	-
ПК 4.6 - 4.10	МДК 04.02 Организация производства сложной кулинарной продукции	471	314	172	-	157	-		
ПК 4.11	МДК 04. 03 Современные кулинарные технологии	93	62	40	-	31	-		
ПК 4.12 – 4.14	МДК 04.04 Организация обслуживания	78	52	26		26			
	Всего	822	548	278	30	274	15		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144							144
	Всего:	144							144
	Всего:	966	548	278	30	274	15		144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 0.1 Участие в организации технологического процесса		966	
МДК 04.01. Организация технологического процесса (технология продукции общественного питания)		180	
Тема 1.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения	Содержание	18	2
	1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий питания. Особенности работы предприятия питания. Правовая и нормативная база предприятия питания.		
	2. Структура управления производством. Структура управления предприятием питания. Функциональное разделение труда в общественном питании: административно-управленческий, торговый, обслуживающий, технический, производственный персонал. Совмещение профессий.		
	3. Функции и методы управления: экономические, административные, правовые. Трудовой договор. Правила внутреннего трудового распорядка.		
	4. Классификация предприятий общественного питания Классификация, признаки классификации: ассортимент продукции, характер производства, месторасположения, обслуживание контингент, специфика обслуживания.		
	5. Основные типы предприятий общественного питания. Идентификационные признаки предприятий различных типов и классов: ассортимент продукции, материально-техническая база, методы обслуживания, классификация персонала, качество обслуживания.		
	6. Организация производственного и материально-технического снабжения. Источники снабжения и поставки продуктов.		
	7. Организация складского и товарного хозяйства. Объёмно -планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.		
	8. Виды тары и её характеристика. Сокращение расходов тары. Приёмка и порядок вскрытия тары. Хранение и возврат тары. Сокращение расходов тары.		
	9. Основы организации производственной деятельности Основные понятия: цех, производство. Структура производства и основные направления ее совершенствования. Цеховая и безцеховая структура.		
Практические занятия 1,2,3	6		
1. Составление трудового договора.			
2. Планирование рабочих мест в доготовочных цехах			

Тема 1.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов	3	Организация рабочих мест в заготовочных цехах			
	Содержание		24		
	1.	Организация работы доготовочных цехов Классификация: горячий, холодный цехи. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Особенности работы горячего цеха. Отличительные особенности организации работы холодного цеха		2	
	2.	Организация работы заготовочных цехов Классификация: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевой, мясо-рыбный цеха. Назначение, размещение, режим организации работы. Ассортимент выпускаемой продукции.			
	3.	Организация работы специализированных цехов Классификация: горячий, холодный цехи. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Особенности работы горячего цеха. Отличительные особенности организации работы холодного			
	4.	Оперативное планирование работы производства Сущность и значение оперативного планирования для ритмичной работы производства. Производственная программа. Последовательность оперативного планирования в предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом.			
	5.	Плановое меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Принципы составления меню. Последовательность расположения блюд в меню.			
	6.	Виды меню, их характеристика: меню со свободным выбором блюд, меню диетического питания, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню дежурных блюд, меню заказное, меню специальных обслуживаний.			
	7.	Принципы составления меню. Требования к оформлению меню. Последовательность расположения блюд в меню			
	8.	Техническая документация. Технологические и технико-технологические карты: их назначение, содержание, методы составления. Наряд – заказ: понятие, назначение, методы разработки и составления. Сводно - продуктовая ведомость, ведомость покупных товаров разработка и составление.			
	9.	Расчет сырья и составление заданий бригадам Расчет потребности сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с производственной программой. Распределение сырья между цехами. Разработка наряд-заказа с учетом наименования блюд и количества порций			
10.	Нормативная документация предприятий общественного питания Расчет потребности сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с производственной программой. Распределение сырья между цехами.				
11.	Контроль и оценка эффективности производственной деятельности. Виды производственного контроля: производственный контроль, бракераж. Оценка эффективности производственной деятельности: косвенные показатели ритмичности, элементы затрат, основные статьи калькуляции.				

	12	Организация контроля качества кулинарной продукции. Виды документации. Правила снятия остатков на рабочем месте Важность определения следующих позиций: что требуется, в каких количествах, тип предварительной обработки и соответствие условий хранения продуктов на рабочем месте		2
		Практические занятия 4,5,6,7,8, 9	12	
	1.	Расчет количества потребителей за день		
	2.	Расчет количества блюд и напитков за день и по видам.		
	3.	Составление графиков реализации блюд по часам		
	4.	Разработка плана - меню		
	5.	Разработка меню		
	6.	Составление наряда-заказа		
Тема 1.3. Организация труда и управления в общественном питании		Содержание	16	2
	1.	Организация труда работников общественного питания Характер и организация труда в общественном питании. Принципы организации труда в общественном питании. Функциональное разделение труда в общественном питании: административно-управленческий, торговый, обслуживающий, технический, производственный персонал. Совмещение профессий. Кооперация труда.		
	2.	Основные формы организации труда. Организация и обслуживание рабочего места. Создание оптимальных условий труда на рабочем месте.		
	3.	Нормирование труда работников общественного питания Нормирование труда в процессе организации труда на предприятии. Методы нормирования труда: опытно-статистический, аналитический (технический).		
	4.	Важность постоянного профессионального развития персонала и наличия на предприятии питания возможностей для профессионального обучения на рабочем месте. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Личная ответственность работников данного уровня в области обучения и оценки результатов обучения.		
	5.	Основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником. Методики обучения в процессе трудовой деятельности. Методы осуществления взаимосвязи с другими подразделениями производства. Методы предотвращения и разрешения проблем и конфликтных ситуаций в работе бригады/команды.		
	6.	Принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии питания. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.		
	7.	Методы эффективного общения в бригаде/команде. Психологические типы характеров.		
	8.	Экономические показатели структурного подразделения Валовой доход. Прибыль и рентабельность. Точка безубыточности. Виды графиков выхода на работу их характеристика. Порядок оформления табеля учета рабочего времени		
			Практические занятия 10,11,12,13,14,15,16,17	16
	1.	Составление трудового договора		

	2.	Разработка правил внутреннего трудового распорядка		
	3.	Анализ должностных инструкций работников общественного питания		
	4.	Расчет численности и состава работников общественного питания		
	5.	Построение организационной структуры и управления на предприятии общественного питания		
	6.	Расчет заработной платы		
	7.	Расчет показателей эффективности производства		
	8.	Составление графиков выхода на работу		
Тема 1.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины. Обеспечивать соблюдение техники безопасности	Содержание		18	
	1.	Организация труда работников общественного питания Характер и организация труда в общественном питании. Принципы организации труда в общественном питании. Совмещение профессий. Кооперация труда.		3
	2.	Основные формы организации труда. Организация и обслуживание рабочего места. Создание оптимальных условий труда на рабочем месте.		
	3.	Нормирование труда работников общественного питания Нормирование труда в процессе организации труда на предприятии. Методы нормирования труда: опытно-статистический, аналитический (технический).		
	4.	Важность постоянного профессионального развития персонала и наличия на предприятии питания возможностей для профессионального обучения на рабочем месте. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Личная ответственность работников данного уровня в области обучения и оценки результатов обучения.		
	5.	Основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником. Методики обучения в процессе трудовой деятельности. Методы осуществления взаимосвязи с другими подразделениями производства. Методы предотвращения и разрешения проблем и конфликтных ситуаций в работе бригады/команды.		
	6.	Принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии питания. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.		
	7.	Методы эффективного общения в бригаде/команде. Психологические типы характеров.		
	8.	Охрана труда на предприятиях общественного питания. Виды инструктажей по охране труда, их характеристика. Роль охраны труда, её значение в работе предприятия. Ответственные за охрану труда, их права и обязанности. Цель и время проведения инструкций по охране труда.		
	Практические занятия 18,19,10,21,22		10	
	1	Составление инструкции по охране труда		
	2.	Составление трудового договора		
	3.	Разработка правил внутреннего трудового распорядка		
4.	Анализ должностных инструкций работников общественного питания			
5.	Составление графиков выхода на работу			
	Дифференцированный зачёт		2	

<p>Самостоятельная работа при изучении МДК 04.01 Изучение тарифно-квалификационного справочника и профессий (специальностей) работников общественного питания Составление плана-меню для различных типов предприятий общественного питания Составление схемы специализированных цехов Анализ меню предприятия общественного питания Составление калькуляционной карты на блюдо Составление сравнительной таблицы форм обслуживания посетителей Анализ современных форм оплаты труда на предприятиях общественного питания Сравнительный анализ методов нормирования труда Изучение основных положений и нормативно-правовых документов , используемых при составлении графиков работы, должностных обязанностей. Составление перечня допустимых дисциплинарных взысканий и поощрений Анализ моделей систем качества на основе стандартов ИСО 9000 Анализ основных международных стандартов ИСО и межгосударственных стандартов в сфере услуг Изучение и анализ Закона Российской Федерации «О стандартизации» Изучение и анализ Закона РФ «О защите прав потребителей»</p>	75	
<p>Курсовая работа</p> <p style="text-align: center;">Примерная тематика курсовых работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы ресторана городского типа. 2. Организация работы ресторана при гостинице. 3. Организация работы ресторана при железнодорожном вокзале. 4. Организация работы ресторана на туристическом водном транспорте. 5. Организация работы ресторана национальной кухни (по выбору) 6. Организация работы суши-бар. 7. Организация работы кафе. 8. Организация работы детского кафе. 9. Организация работы кафе - мороженое. 10. Организация работы кафе - кондитерское. 11. Организация работы коктейль – бара. 12. Организация работы кафе молодежного. 13.. Организация работы кафе при развлекательном культурном центре. 14. Организация работы кафе – молочное. 15. Организация работы гриль - бара. 16. Организация работы экспресс - бара. 17. Организация работы диско – бара. 18. Организация работы диетической столовой. 19. Организация работы столовой городского типа. 20. Организация питания студенческой столовой. 21. Организация работы столовой при промышленном предприятии. 22. Организация работы столовой лечебного питания при санатории (профилактории) 23. Организация работы столовой при фабрике – кухне. 24. Организация работы столовой при детском оздоровительном лагере. 25. Организация работы специализированной закусочной - пельменной. 	30	

26. Организация работы специализированной закусочной - сосисочной.			
27. Организация работы специализированной закусочной общего типа.			
28. Организация работы специализированной закусочной - пирожковой.			
29. Организация работы специализированной закусочной - шашлычной.			
30. Организация работы специализированной закусочной - блинной.			
31. Организация работы специализированной закусочной - пиццерии.			
32. Организация работы кофейни.			
33. Организация работы кафетерия.			
34. Организация работы чайной.			
35. Организация работы трактира.			
МДК 04.02. Организация производства сложной кулинарной продукции		471	
Тема 2.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов	Содержание	32	2
	1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.		
	2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.		
	3. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов		
	4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов		
	5. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.		
	6. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.		
	7. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.		
	8. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов.		
	9. Актуальные направления в приготовлении десертов		
	10. Методы и способы сервировки и подача сложных десертов.		
	11. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.		
	12. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных десертов.		
	13. Требования к безопасности хранения сложных десертов.		
	14. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных десертов.		
	15. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных десертов		
	16. Органолептические оценки качества продуктов.		
	Практические занятия 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15	30	
1.	Приготовления сложных холодных десертов.		
2.	Приготовления сложных горячих десертов		

	3.	Органолептически оценивать качество продуктов;		
	4.	Расчёт массы сырья для приготовления холодных десертов		
	5.	Расчёт массы сырья для приготовления горячих десертов		
	6.	Подбор технологического оборудования для приготовления сложного холодного десерта.		
	7.	Составление технологического процесса приготовления сложного холодного десерта.		
	8.	Подбор технологического инструментов и инвентаря для приготовления сложного холодного десерта.		
	9.	Подбор технологического оборудования для приготовления сложного горячего десерта.		
	10.	Составление технологического процесса приготовления сложного горячего десерта.		
	11.	Подбор технологического инструментов и инвентаря для приготовления сложного горячего десерта.		
	12.	Приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.		
	13.	Оформление и отделка сложных холодных десертов		
	14.	Оформление и отделка сложных горячих десертов		
	15.	Поддачи сложных горячих и холодных десертов		
Самостоятельная работа при изучении темы 2.1			27	
Составление технологических карт для сложных холодных десертов. Составление технологических карт для сложных горячих десертов. Презентация на тему «Оформление и подача холодных десертов». Презентация на тему «Оформление и подача горячих десертов». Составить схему технологического процесса приготовления холодных десертов. Доклад на тему: «Отделочные виды теста для сложных холодных десертов».				
Тема 2.2 Организовывать подготовку мяса, рыбы и мяса птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Содержание		32	2
	1.	Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд.		
	2.	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, для сложных блюд.		
	3.	Ассортимент полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.		
	4.	Методы обработки и подготовки мяса, рыбы, птицы для приготовления сложных блюд.		
	5.	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества.		
	6.	Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят, поросычей головы, различных видов рыбы, птицы.		
	7.	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы, птицы.		
	8.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы		
	9.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.		
	10.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы		
	11.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы, птицы.		
	12.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы.		

	13.	Способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы, птицы; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы		
	14.	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы.		
	15.	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде		
	16.	Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде		
	Практические занятия 16,17.18.18.20.21,22,23,24,25,26,27.28,29,30		30	
	1.	Оценить качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, птицы.		
	2.	Оценить качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы.		
	3.	Произвести расчёт сырья для приготовления полуфабрикат из мяса.		
	4.	Произвести расчёт сырья для приготовления полуфабрикат из рыбы.		
	5.	Произвести расчёт сырья для приготовления полуфабрикат из птицы.		
	6.	Подбор производственного инвентаря и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса.		
	7.	Подбор производственного инвентаря и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса.		
	8.	Подбор производственного инвентаря и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса.		
	9.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.		
	10.	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.		
	11.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		
	12.	Приготовление полуфабрикатов из рубленной массы		
	13.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.		
	14.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.		
	15.	Приготовление полуфабрикатов из птицы.		
Самостоятельная работа при изучении темы 2.2			27	
Составление схемы приготовления котлетной массы из мяса.				
Составление схемы последовательности приготовления блюд из рыбы.				
Составление схемы последовательности приготовления блюд из птицы.				
Доклад на тему «Питательная ценность мяса».				
Презентация на тему «Полуфабрикаты для сложных блюд».				
Доклад на тему: «Особенности хранения полуфабрикат»				
Тема 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Содержание		32	2
	1.	Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок.		
	2.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.		
	3.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, холодных соусов.		
	4.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, холодных блюд из мяса холодных соусов.		

	5.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из птицы, холодных соусов.		
	6.	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.		
	7.	Требования к качеству готовых сложных холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов.		
	8.	Температурный и санитарный режимы хранения блюд из из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов.		
	9.	Правила приготовления разных типов сложных холодных закусок.		
	10.	Правила приготовления разных типов сложных холодных блюд из рыбы.		
	11.	Правила приготовления разных типов сложных холодных закусок, холодных блюд из мяса.		
	12.	Правила приготовления разных типов сложных холодных закусок, холодных блюд из птицы.		
	13.	Правила приготовления разных типов холодных соусов.		
	14.	Методы сервировки, способы и температура подачи холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.		
	15.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.		
	16.	Методы контроля безопасности продуктов, процессов хранения готовой холодной продукции. Расчёт сырья для приготовления холодных блюд и закусок.		
	Практические занятия 31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45		30	
	1.	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок. Разработка и составление технологических карт.		
	2.	Приготовление и оформления канапе, открытых закрытых бутербродов.		
	3.	Приготовление, оформление и подача салатов.		
	4.	Приготовление, оформление и подача холодных закусок.		
	5.	Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Разработка и составление технологических карт.		
	6.	Приготовление, оформление и подача холодных блюд из рыбы.		
	7.	Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Разработка и составление технологических карт.		
	8.	Приготовление, оформление и подача холодных блюд из мяса		
	9.	Приготовление, оформление и подача холодных блюд из мяса		
	10.	Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Разработка и составление технологических карт.		
	11.	Приготовление, оформление и подача холодных блюд из птицы		
	12.	Приготовление, оформление и подача холодных блюд из птицы.		
	13.	Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов. Разработка и составление технологических карт.		

	14.	Приготовление, оформление и подача холодных соусов для салатов.		
	15.	Приготовление, оформление и подача холодных соусов для холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.		
Самостоятельная работа при изучении темы 2.3			27	
Составление схемы приготовления винегрета. Презентации на тему: «Особенности подачи салатов». Презентации на тему «Сервировка стола при подачи холодных блюд из мяса». Презентации на тему: «Методы сервировки стола для подачи холодных блюд из птицы» Доклады на тему: «Особенности подачи сложных холодных блюд» Разработать и составить технологические карты для холодных блюд из мяса. Разработать и составить технико – технологических карт для новых холодных блюд.				
Тема 2.4. Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Содержание		30	2
	1.	Ассортимент сложных супов их характеристика, температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов.		
	2.	Ассортимент сложных горячих соусов, их характеристика		
	3.	Ассортимент сложных гарниров, их характеристика		
	4.	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, сложных горячих соусов, сложных гарниров.		
	5.	Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.		
	6.	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, сложных горячих соусов, сложных гарниров.		
	7.	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов.		
	8.	Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.		
	9.	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов.		
	10.	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных гарниров.		
	11.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.		
	12.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов		
	13.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих соусов, сложных гарниров.		
	14.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.		
	15.	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных супов, сложных горячих соусов, сложных гарниров.		
Практические занятия 46.47.48,49.50,51,52.53.54,55,56,57,58,59,60,61.62			34	
1.	Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов, сложных горячих соусов, сложных гарниров;			
2.	Расчёт сырья на супы, составление технологических карт.			
3.	Приготовление заправочных супов, оформление и подача			

	4.	Приготовление прозрачных супов, оформление и подача.		
	5.	Приготовление порообразных супов, оформление и подача		
	6.	Приготовление холодных супов, оформление и подача		
	7.	Приготовление сладких супов, оформление и подача		
	8.	Приготовление белого основного соуса, оформление и подача		
	9.	Приготовление белого основного соуса, оформление и подача		
	10.	Приготовление красного основного соуса и его производные, оформление и подача		
	11.	Приготовление белого основного соуса и его производные, оформление и подача.		
	12.	Приготовление сметанного соуса и его производные, оформление и подача		
	13.	Приготовление масляных соусов оформление и подача		
	14.	Приготовление гарниров из круп.		
	15.	Приготовление гарниров из макаронных изделий.		
	16.	Приготовление гарниров из овощей.		
	17.	Приготовление сложных гарниров.		
Самостоятельная работа при изучении темы 2.4			28	
Составление схем последовательности приготовления заправочных супов. Презентации на тему: «Сервировка стола и особенности подачи супов». Презентации на тему «Сервировка стола при подачи гарниров». Презентации на тему: «Оформление и подача соусов.» Доклады на тему: «Особенности подачи холодных супов» Разработать и составить технологические карты для холодных блюд из мяса. Разработать и составить технико – технологических карт для новых блюд				
Тема 2.5 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	Содержание		30	2
	1.	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий, сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.		
	2.	Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий.		
	3.	Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.		
	4.	Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.		
	5.	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.		
	6.	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий, сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий.		
	7.	Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий.		
	8.	Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий.		
	9.	Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.		
	10.	Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных		

	изделий, сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий.		
11.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий, сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.		
12.	Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий, сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий.		
13.	Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий.		
14.	Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.		
15.	Технику и варианты оформления сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.		
Практические занятия 63,64.65,66.67.68.69.70,71.72,73,74,75.76,77,78,79		34	
1.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и использования различных технологий, оборудования и инвентаря		
2.	Расчёты сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, составление технологических карт.		
3.	Расчёты сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий составление технологических карт.		
4.	Приготовление и подачи сложных мучных кондитерских изделий		
5.	Приготовление и подачи сложных мучных кондитерских изделий		
6.	Оформление и отделка сдобных хлебобулочных изделий		
7.	Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий.		
8.	Расчёты сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий составление технологических карт.		
9.	Приготовление и подачи мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.		
10.	Приготовление и подачи мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.		
11.	Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий		
12.	Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.		
13.	Расчёты сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, составление технологических карт.		
14.	Приготовление и последующее использования сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.		
15.	Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатам – тортов.		
16.	Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.		
17.	Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами – пирожных.		
	Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа при изучении темы 2.5 Составление схем последовательности приготовления теста дрожжевого.		28	

Презентации на тему: «Сервировка стола и особенности кондитерских изделий».			
Презентации на тему «Сервировка стола при подачи мелкоштучных изделий»			
Презентации на тему: «Оформление и подача тортов»			
Доклады на тему: «Особенности подачи хлебобулочных изделий»			
Разработать и составить технологические карты для хлебобулочных изделий, кондитерских, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов			
Разработать и составить технико – технологических карт для новых мучных кондитерских изделий.			
МДК 04.03. Современные кулинарные технологии		93	
Тема 1.1 Основные направления технологий молекулярной кухни	Содержание	2	
	1. Понятие молекулярной кухни. История создания. Основные направления технологий молекулярной кухни: пенообразование, гелеобразование и сферификация, аромокухня, деструктивная кухня, souscook, cookvak, souse – vide, термомиксинг.	2	2-3
Тема 1.2 Технология приготовления сложной кулинарной продукции на основе технологии SousVide	Содержание	8	
	1. SouseVide: основные понятия, термины и определения. Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе технологии SousVide. Вакуумное маринование. Низкотемпературная тепловая обработка: термостат, пароконвектомат. Температурные режимы приготовления продуктов. Оборудование и инвентарь для работы с SousVide. Вакууматоры. Упаковка. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложной кулинарной продукции с применением технологии SousVide. Требования техники безопасности, эксплуатации, санитарные требования при работе с термостатом, пароконвектоматом, вакууматором.	2	2-3
	Практические занятия 1,2,3	6	
	1. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов: лосось под мисо соусом; лосось 40С; рулет из судака; осьминог су вид (sous vide); креветки су вид (sous vide).		
	2. Приготовление блюд из мяса: классический стейк из говядины, каре ягнёнка, карбонат. 3. Приготовление блюд из птицы: филе куриное натуральное; филе утки натуральное.		
Тема 1.3 Технология приготовления сложной кулинарной продукции на основе технологии Термомиксинг.	Содержание	10	
	1. Техническая характеристика Термомикса. Техника безопасности и правила эксплуатации.	2	2-3
	2. Способы приготовления с использованием технологии термомиксинга: варка, жарка, запекание, тушение, пар, растапливание, эмульсификация, пастеризация, гомогенизация, пассерование, бланширование, измельчение, рубка и перемолка, взбивание, замес теста (в т.ч. для пиццы и блинов), карамелизация.	2	2-3
	Практические занятия 4,5,6	6	
	1. Приготовление напитков и десертов: напиток из киви и тыквы; напиток из петрушки; лимонад лаймовый; яблочный мусс; сабайон; апельсиновое суфле. 2. Приготовление каш, соусов и пюре: каша манная; пюре из тыквы; соус майонез; соус «голландский». 3. Приготовление выпечки и теста: хлеб зерновой; пицца маргарита; гречневые блины.		
Тема 1.4 Технология приготовления сложной	Содержание	6	
	1. Жидкий азот и сухой лёд для приготовления блюд. Температура. Техника безопасности	2	2-3

кулинарной продукции с использованием криогенной технологии.		при работе с жидким азотом. Хранение, правила эксплуатации (сосуд Дюара).		
	Практические занятия 7,8		4	
	1.	Приготовление мороженого с замораживанием с помощью жидкого азота: сливочное мороженое в термомиксе; шоколадное мороженое.		
	2.	Приготовление мороженого с замораживанием с помощью жидкого азота: клубничное мороженое с базиликом sous vide; ванильное мороженое sous vide.		
Тема 1.5 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием технологии Smoking gun.	Содержание		6	
	1.	Копчение Smoking Gun. Технологии окуривания продуктов и готовых блюд. Способы придания или усиления аромата копчения на глазах у клиентов. Требования техники безопасности, эксплуатации, санитарные требования при работе с коптильным пистолетом.	2	2-3
	Практические занятия 9,10		4	
	1.	Приготовление блюд: подкопчённый сырой лосось с укропным кремом; салат из копченого шпината.		
	2.	Приготовление блюд: подкопченая и конфитованая свиная щека, подкопчённое масло с желе из шерри уксуса и свежими булочками.		
Тема 1.6 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием сифона.	Содержание		6	
	1.	Общие характеристики сифонов. Виды сифонов. Виды газов и их применение (N ₂ O, CO ₂ , сухой лёд). Правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	Практические занятия 11,12		4	
	1.	Приготовление блюд: клубничная пена с бальзамиком и кинзой; пена из голубого сыра; вспененный «Голландез».		
	2.	Приготовление блюд: малиновая пена; мусс из халвы; десерт из творога в термомиксе.		
Тема 1.7 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием Текстур.	Содержание		12	
	1.	Классификация и характеристика текстур. Происхождение, внешний вид, свойства, влияние на организм человека. Таблица дозировок текстур. Графическое понимание водородного показателя pH. Водородный показатель (pH) некоторых распространенных продуктов питания. Таблица содержания кальция в продуктах. Оборудование и инвентарь, используемый при работе с текстурами.	2	2-3
	2.	Прямая сферификация. Обратная сферификация (базовая). Пенообразование. Желефикация. Эмульсификация. Трансглутаминаза (мясной клей).	2	2-3
	Практические занятия 13,14,15,16		8	
	1.	Приготовление блюд с применением прямой и обратной сферификации: морковно – имбирная икра; икра из солёный огурцов; грибная икра; сферический крем – брюле; йогуртовые сферы; сферические оливки.		
	2.	Приготовление блюд с применением желефикации: апельсиновые спагетти; ромовая обёртка; гребешки с гелем из хрена под морским хреном; моцарелла в томатной обёртке; десерт из томатов и базилика.		
	3.	Приготовление блюд с применением эмульсификации: соус «винегрет»; коктейль Эг ног; диетический майонез; пудра из белого шоколада.		
		4.	Приготовление блюд с применением пенообразования и трансглутаминазы (мясной клей): пармезановая пена; пена из соевого соуса; фруктовая пена; пена из маслин; рулет	

		из говяжьей вырезки и толстого края; рулет из говяжьей вырезки и лосося.		
Тема 1.8 Приготовление сложной кулинарной продукции на основе технологии Фудпеиринга	Содержание		12	
	1.	Фудпеиринг: основные понятия, термины и определения, история появления. Аромат: основные понятия, термины и определения, сохранение, происхождение.	2	2-3
	2.	Древо фудпеиринга. Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе фудпеиринга. Анимация блюд. Подача блюд с сухим льдом.	2	2-3
	Практические занятия 17,18,19,20		8	
	1	Приготовление блюд: антрекот с ароматом сена под майонезом из желтого перца и кофе; Томатно-клубничный гаспаччо.		
	2.	Приготовление блюд: мясо с соусом из белого шоколада; скумбрия с кремом из сыра шеврет.		
	3.	Приготовление блюд: кнели из трески с апельсиновой цедрой на супе из моркови и имбиря; кофе с чесноком.		
4.	Приготовление блюд: десерт из шоколада, свеклы и малины; апельсиновый гель с шоколадным соусом и пивным мороженым.			
Дифференцированный зачёт		2		
Самостоятельная работа		31		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
Выполнение реферата: «Техноэмоциональная кухня. Хуан Мари Арзак».				
Составление технико – технологических карт				
Подготовка презентации по теме: «Бернар Лаусс создатель фудпеиринга».				
Подготовка презентации по теме: «Инновационные технология в кулинарии».				
Составление инструкционных карт				
Составление технологических схем				
Подготовка презентации по теме: «Правила Ферран Адрия для поддержки креативности».				
Подготовка презентации по теме: «Ресторанное королевство Алана Дюкаса».				
Подготовка презентации по теме: « Кто он? "Король Всех Поваров и Повар Всех Королей. Джорж Огюст Эскофье».				
Выполнение реферата: «Виды декора блюд и методы их приготовления».				
Подготовка презентации на тему: «Фудпейринг».				
Подготовка презентации на тему «Арома кухня»				
Подготовка презентации на тему: «Сферификация»				
Подготовка презентации на тему «Особенности подачи блюд молекулярной кухни»				
Подготовка презентации на тему «Желеобразование»				
Подготовка презентации «Стейки- ассортимент», «Термомиксинг»				
МДК 04.04 Организация обслуживания		78		
Тема 4.1. Организация обслуживания потребителей на предприятиях питания	Содержание		34	
	1.	Культура обслуживания. Классификация и характеристика методов и форм обслуживания. Критерии культуры обслуживания. Оценка качества обслуживания. Виды услуг предоставляемых в предприятиях питания.	2	2-3
	2.	Торговые помещения для обслуживания и их оборудование. Виды, назначение и характеристика торговых помещений. Интерьер зала, освещение, вентиляция, цветовое	2	2-3

	оформление зала. Оборудование торговых и банкетных залов.		
3.	Столовая посуда, приборы, столовое бельё. Классификация посуды. Требования, предъявляемые к столовой посуде. Характеристика стеклянной, фарфоровой, фаянсовой, металлической посуде: виды, назначение, ёмкость, размеры.	2	2-3
4.	Предварительная сервировка стола. Понятие сервировка. Сервировка и оформление стола. Порядок получения и подготовки столового белья, посуды, приборов, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена. предварительная сервировка столов.	2	2-3
5.	Обслуживания потребителей в зале ресторана. Основные элементы обслуживания: встреча посетителей, размещение их в зале, предложение меню, прейскурантов, прием заказов, рекомендации в выборе блюд, напитков, уточнение заказов, до сервировка стола в соответствии с заказом, передача посуды и чеков для исполнения заказов на производство, подача заказной продукции.расчёт с потребителями.	2	2-3
6.	Подготовка к обслуживанию потребителей. Требования предъявляемые к официанту. Форма одежды обслуживаемого персонала. Методы организации труда официантов.	2	2-3
7.	Особенности подачи блюд. Методы подачи блюд: в обнос (французский), с применением подсобного приставного стола (английский) и с использованием элементов самообслуживания (русский). Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок.	2	2-3
8.	Особенности подачи блюд и напитков. Подбор посуды и правила подачи супов. Подготовка стола для подачи вторых горячих блюд. 2-3Способы подачи вторых блюд. Подготовка стола к подачи десерта. Правила подачи горячих, холодных, сладких блюд и напитков. Порядок обслуживания банкетов и приёмов. Порядок обслуживания торжеств к: приём заказов, книга учёта заказов на обслуживание торжеств, заказ-счёт. Правила и обязанности заказчика.	2	2-3
Практические занятия 1,2,3,4,5,6,7,8,9		18	
1.	Ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборами, столового белья.		
2.	Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина.		
3.	Приемы складывания салфеток.		
4.	Оформление заявки на посуду по формам оснащения. Составление актов на бой, порчу, утрату посуды.		
5.	Экскурсия на предприятие с целью знакомства с методами сервировки стол.		
6.	Проведение деловой игры: «Сервировка стола, для банкета, складывание салфеток, накрытие стола скатертями, замена скатерти».		
7.	Подготовка стола для подачи: холодных блюд и закусок. вторых блюд, напитков.		
8.	Составление меню банкет-обед, банкет-ужин с полным обслуживанием официантами.		
9.	Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантов.		
Тема 4.2 Организация предоставления специальных форм услуг предприятиями питания	Содержание	16	
1.	Прогрессивные формы обслуживания. Виды услуг. Определение. Классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию конференций, семинаров, совещаний, торжеств, семейных обедов.	2	

	2.	Составление меню. Особенности сервировки столов, обслуживание и расчет.	2	
	3.	Специальные формы услуг. Особенности организации питания иностранных туристов. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Виды туризма. Класс обслуживания. Понятия и современные услуги типа: стол-экспресс, зал - экспресс «шведский стол», бизнес - ланч, кафе-брейк, сырная тележка.	2	
	4.	Организация социального питания. Основные задачи и требования к организации социального питания. Организация питания на производственных предприятиях. Режим питания. Организация питания студентов вузов, колледжей, лицеев, училищ, школ. Режим особенности питания, формы обслуживания, расчеты.	2	
	Практические занятия 10,11,12,13		8	
	1.	Отработка фрагмента сервировки стола –экспресс, кафе-брейк.		
	2.	Организация, сервировка «шведского стола».		
	3.	Составление меню для иностранных туристов из Франции.		
	4.	Составление винной карты		
Дифференцированный зачёт			2	
Самостоятельная работа			26	
Подготовка презентации на тему: «Сервировка стола для завтрака». Подготовка презентации на тему «Сервировка стола для обеда» Подготовка презентации на тему: «Сервировка стола для банкета» Подготовка презентации на тему «Особенности подачи блюд» Подготовка презентации на тему «Основные способы подачи блюд» Подготовка презентации «Обслуживание по типу шведский стол», «Обслуживание банкета – фуршет» Подготовка презентации на тему: « Особенности обслуживания потребителей по типу «Шведский стол» Подготовка презентации на тему: «Особенности питания иностранных туристов». Подготовка доклада на тему: «Современные требования к организации питания школьников» Разработка мероприятие по случаю проведения Дня рождения в детском кафе. Составление меню для питания рабочих на промышленных предприятиях. Подготовка презентации на тему: Виды прилавок и раздач, их оформления.				
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ Ознакомление с предприятием и изучение структуры производства. Участие в оперативном планировании производства. Планирование и организация деятельности работников производства продукции общественного питания. Анализ эффективности работы структурного подразделения предприятия общественного питания. Оценивание результатов работы бригады. Разработка нормативно-технологической документации. Определение форм и методов обслуживания потребителей. Применение в профессиональной деятельности документации систем качества.			144	
Дифференцированный зачёт				
Квалификационный экзамен				
Всего			966	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Отраслевых общепрофессиональных дисциплин» и лаборатории «Организации технологического процесса (по отраслям)».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

рабочие места обучающихся:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- персональные компьютеры по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя:

- интерактивный комплекс;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиа-проектор;
- интерактивная доска;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. «Организации технологического процесса (по отраслям)»:

автоматизированные рабочие места учащихся; методические пособия по разработке технологических процессов с мультимедийным сопровождением; интерактивная доска.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Кодекс об административных правонарушениях от 30 декабря 2011 г. № 195 – ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями).
2. Трудовой кодекс Российской Федерации. Часть первая. Федеральный закон от 30 декабря 2009 г. № 197 – ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон Российской Федерации от 9 января 2010 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей» (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Федеральный закон от 2 января 2009г. № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» (с последующими изменениями и дополнениями).
5. ГОСТ Р 53106 – 2011 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53105 – 2010 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ Р 50763 – 2010 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
8. ГОСТ Р 51740 – 2009 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
9. СанПиН 2.3.2.1078 – 01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к сроку годности и условиям хранения пищевых продуктов.

11. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления, оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2009.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для школьников, - Москва, 2010.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий,2010.

Основные источники:

1. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015
2. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2015
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. 3-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2014
4. Никуленкова В.В. Проектирование предприятий общественного питания. – М.; 2015
5. Усов А.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.; 2016
6. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2015

Дополнительные источники:

1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие/О.П.Ефимова; под ред. Н.И.Кабушкина.-5-е изд., испр.- Мн.: Новое знание, 2014
2. Подольский В.И., Бурдюгова О.М. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебник, «Академия»,2013

Журналы:

1. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес
2. Питание и общество. – М: Изд. «Оперативная печать»
3. Ресторановедь. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет - ресурсы

1. www.consultant.ru – общероссийская сеть распространения правовой информации (Консультант-Плюс)
2. www.garant.ru – система «Гарант», правовые базы российского законодательства.
3. Сайт Министерства Образования
4. Сайт НГГТК
5. www.restoran-business.ru
6. www.restoved.ru
7. www.arsenal-moscow.ru
8. www.restoranoved.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучению профессионального модуля должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Метрология и стандартизация; Правовые основы профессиональной деятельности; Основы экономика, менеджмента и маркетинга; Охрана труда; Безопасность жизнедеятельности.

В целях реализации компетентного подхода необходимо предусмотреть использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Реализация программы модуля предполагает обязательную концентрированную производственную практику (по профилю специальности).

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Участие в организации технологического процесса» является успешная сдача экзамена по междисциплинарному курсу «Организация технологического процесса (по отраслям).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Участие в организации технологического процесса».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: высшее образование, соответствующее профилю модуля «Участие в организации технологического процесса», а также общепрофессиональных дисциплин «Охрана труда», «Материаловедение».

Мастера: высшее образование, соответствующее профилю модуля «Участие в организации технологического процесса», опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

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

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 профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения	- планирование деятельности первичного структурного подразделения	формализованное наблюдение и оценка деятельности, оценка продукта деятельности
ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.	- анализ технологического процесса при работе в различных цехах производства предприятий общественного питания - составление рекомендаций по повышению эффективности разработанных технологических процессов приготовления блюд	оценка продукта деятельности
ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию	- разработка и оформление технической документации	оценка продукта деятельности
ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины	- выполнение технологических процессов приготовления блюд, напитков; - соблюдение производственной дисциплины; - точность оценки качества выполненных работ	оценка по производственной практике
ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности	- разработка и проведение инструктажа по технике безопасности; - качество обеспечения соблюдения техники безопасности при работе с механическим, холодильным и тепловым оборудованием	оценка выполнения практических заданий, оценка зачета по производственной практике
ПК 4.6. Организовывать подготовку мяса, рыбы и мяса птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд; -расчет массы мяса, рыбы, мяса домашней птицы для изготовления полуфабрикатов; -организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, домашней птицы для сложных блюд;	оценка выполнения практических заданий, оценка зачета по производственной практике
ПК 4.7. Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	-разработка ассортимента сложных холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов; -расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных соусов;	оценка выполнения практических заданий, оценка зачета по производственной практике
ПК 4.8. Организовывать и проводить приготовление сложной горячей	- разработка ассортимента сложных супов, сложных горячих соусов,	оценка выполнения практических заданий,

кулинарной продукции.	сложных гарниров; - организация технологического процесса приготовления сложных супов, сложных горячих соусов, сложных гарниров;	оценка зачета по производственной практике
ПК 4.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	-разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий, сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий; -организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий;	оценка выполнения практических заданий, оценка зачета по производственной практике
ПК 4.10. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов.	-расчет массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов; -приготовление сложных холодных десертов и сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	оценка выполнения практических заданий, оценка зачета по производственной практике
ПК 4.11. Организовывать процесс приготовления современной кулинарной продукции.	- приготавливать блюда с применением современных кулинарных технологий	оценка выполнения практических заданий, оценка зачета по производственной практике
ПК 4.11. Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания.	-отпуск готовой продукции с раздачи организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	оценка выполнения практических заданий, оценка зачета по производственной практике
ПК 4.12. Организовывать предоставление специальных форм услуг предприятиями питания	-участие в организации специальных форм обслуживания	оценка выполнения практических заданий, оценка зачета по производственной практике