

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

УТВЕРЖДАЮ

(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

 ЧАЙКОВСКИЙ В.А.

(ДОЛЖНОСТЬ, Ф.И.О.)

«27» 09 2014 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 09**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

Кафедрой Профессионального цикла для обучающихся
по специальности **260807 «Технология продукции
общественного питания»**

Протокол № 2 от 27.09.2014г

Заведующая кафедрой  Л.В. Веденева

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по Учебной
работе

A.M. Тазов

« 2014 г.

Разработчик:

Преподаватель

ГБОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»:

Чубарева Т.Ф.

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Руководитель методической службы ГБОУ ВКРС и Т: Ясавнина С.В.

Содержательная экспертиза: ГБОУ ВКРС и Т: _____

(ДОЛЖНОСТЬ)

(подпись)

 $(\Pi\Phi)$

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза:

(подпись)

(НОФ)

(должность)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **260807 Технология продукции общественного питания** и Профессиональных стандартов по профессиям ресторанной индустрии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление блюд функционального питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Приготовление кулинарной продукции для лечебного и профилактического питания.
Приготовление кулинарной продукции для детского дошкольного питания
Приготовление кулинарной продукции для детского школьного питания.

Рабочую программу профессионального модуля можно использовать в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания.

Образование: среднее (полное) общее. Опыт работы не требуется.

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

«Организация процесса приготовления и приготовление блюд функционального питания»

Выпускник должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для лечебного и профилактического питания.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для детского дошкольного питания.

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для детского школьного питания.

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

иметь практический опыт:

- владения принципами организации приема, хранения сырья, полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции для функционального питания;
- определения качества и количества сырья для приготовления кулинарной продукции, для функционального питания;
- контроля по соблюдению правил и режимов хранения сырья, полуфабрикатов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции для функционального питания;
- приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- применения пряных овощей и пряностей;
- контроля выбора посуды, инвентаря для приготовления кулинарной продукции для функционального питания;

- владения правилами сочетаемости основного изделия, соуса и гарнира, в классическом исполнении для функционального питания;
- осуществления контроля качества и безопасности кулинарной продукции для функционального питания;
- соблюдения санитарного режима приготовления кулинарной продукции для функционального питания;
- чтения и составления технологических карт;
- составления цикличного меню с соблюдением последовательности расположения закусок, блюд по рационам питания;
- составления производственной программы для цехов;
- применения профессиональной терминологии;
- организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции в предприятиях с организацией функционального питания;
- контроля подготовки и работы на весоизмерительных приборах;
- контроля по соблюдению санитарных требований к производственным цехам, охране труда, пожарной безопасности;
- адаптации к работе, быть способным к переменам;
- проведения контроля качеством уборки технологического оборудования, весоизмерительных приборов, мойки посуды, инвентаря.

уметь:

- определять качество и количество сырья;
- контролировать способы и приемы обработки овощей, грибов, рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы и дичи для приготовления кулинарной продукции в предприятиях с функциональным питанием;
- оценивать качество сырья, пищевых продуктов для приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания;
- соблюдать последовательность операций при приготовлении кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания;
- соблюдать санитарный режим приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания;
- определять степень готовности блюда;
- составлять простое меню, соблюдая принципы его составления;
- составлять производственную программу для производственных цехов;
- организовывать технологический процесс приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания;
- контролировать соблюдение инструкций по подготовке к работе и эксплуатации технологического оборудования, весоизмерительных приборов;
- контролировать выбор посуды, инвентаря для приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания с организацией функционального питания;

- контролировать соблюдение санитарных требований к производственным цехам, к охране труда, пожарной безопасности.
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения производственных заданий, профессионального и личностного развития
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

знать:

- ассортимент кулинарной продукции для функционального питания;
- теорию совместимости продуктов, варианты сочетаемости гарниров, соусов с основным изделием;
 - правила выбора, взаимозаменяемости продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кулинарной продукции для функционального питания;
 - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кулинарной продукции для функционального питания;
 - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кулинарной продукции для функционального питания;
 - требования к качеству кулинарной продукции для функционального питания;
 - органолептические способы определения степени готовности и качества кулинарной продукции для функционального питания;
 - температурный и санитарный режимы, правила приготовления кулинарной продукции для функционального питания;
 - ассортимент специй, пряных овощей, пряностей, вкусовых добавок для приготовления кулинарной продукции для функционального питания;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кулинарной продукции для функционального питания;
 - варианты комбинирования различных способов приготовления, взаимозаменяемость при приготовлении кулинарной продукции для функционального питания;
 - методы сервировки, способы и температура подачи блюд, изделий для функционального питания;
- назначение рационального питания, режимы питания и сбалансированность его в циклическом меню
- назначение меню, принципы составления меню, виды меню и последовательность расположения кулинарной продукции для функционального питания;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовой кулинарной продукции для функционального питания;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции для функционального питания;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции для функционального питания;
- Трудовой Кодекс РФ, нормативную и технологическую документацию;
- принципы организации труда повара в организациях с функциональным питанием;
- современный отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности;
- специальную профессиональную литературу;
 - основы теории межличностного общения

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –**285** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**249** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**166** часов (в т. ч. **82** лабораторно-практических работ)
самостоятельной работы обучающегося –**83** часов;
производственной практики по специальности –**36** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для лечебного и профилактического питания.
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для детского дошкольного питания.
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для детского школьного питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ09

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т. ч., лабораторные занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 1- ПК 3	Раздел 1. Основы функционального питания	33	10			23		
ПК 1	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовления кулинарной продукции для лечебно - профилактического, санаторного питания.	82	62	22	8*	20	18	
ПК 2	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовления кулинарной продукции в дошкольных образовательных учреждениях.	62	42	16	8*	20	6	
ПК 3	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовления кулинарной продукции в школьных общеобразовательных учреждениях.	72	52	20	8*	20	12	
ПК 1- ПК3	Производственная практика (по профилю специальности)						36	
	Всего:	285	166	58	24	83	36	

ПРИМЕЧАНИЕ: *- ПРОВОДЯТСЯ В ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ КОЛЛЕДЖА

3.2. Содержание профессионального модуля ПМ09

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 09			
Раздел 1. Основы функционального питания		10	
МДК 09.01.			
Технология приготовления блюд для функционального питания		285	
Тема 1.1. Основные понятия, виды и требования к организации функционального питания	Содержание		
	Цели, задачи, профессиональные компетенции при изучении ПМ09. Виды функционального питания (лечебно - профилактическое, санаторное, при промышленных предприятиях, в дошкольных образовательных учреждениях, в общеобразовательных школах, учебных заведениях). Назначение и основные понятия в функциональном питании.	2	2
	Нормативная документация, действующая в индустрии функционального питания и ее использование (Сан ПиН, сборники технических нормативов). Требования к персоналу предприятий с организацией функционального питания (личная гигиена персонала: мед. осмотр, санитарная одежда, содержание в чистоте кожи тела, рук, полости рта). Требования к содержанию предприятий питания с организацией функционального питания.	2	2
Тема 1.2. Основные компоненты пищи и их значение в функциональном питании	Содержание		
	1. Физиологические основы питания: белки, углеводы, липиды, их роль в функциональном питании, энергетический баланс, витамины, обмен воды и солей.	2	2
	2. Значение важнейших пищевых продуктов в функциональном питании человека, их пищевая ценность: - молоко и молочные продукты; - яйца;	2	2

- мясо и мясные продукты;
- рыба и продукты моря;
- овощи, плоды, ягоды;

		<ul style="list-style-type: none"> - хлеб, крупы и макаронные изделия; - сахаристые продукты и их заменители; - жиры; - вкусовые продукты (чай, кофе, дрожжи, поваренная соль, специи, пряности). 		
	3.	<p>Усвояемость пищевых продуктов.</p> <p>Физиологические рекомендации при организации функционального питания.</p> <p>Режимы питания.</p> <p>Рекомендации по составлению рациона питания в функциональном питании человека (установление физиологических потребностей организма в питательных веществах; составление пищевого рациона в функциональном питании)</p>	2	2
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ 09.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий.</p> <p>Изучение квалификационных требований к профессии «повар», «ст. повар» в соответствии с Профессиональными стандартами в индустрии питания (со специализацией в предприятиях с организацией функционального питания).</p> <p>Изучение требований к персоналу, оказывающих услуги питания в предприятиях с организацией функционального питания в соответствии с ГОСТ Р 50935-2007.</p> <p>Изучение требований к составлению технологической документации в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008.</p> <p>Изучение требований к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях в соответствии с СанПиН 2.4.1.1249-03 п.2.10.</p> <p>Изучение требований к организации питания в школьных образовательных учреждениях в соответствии с Методическими указаниями по организации рационального питания учащихся в образовательных школах (п.2).</p> <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>1. Выучить правила личной гигиены повара, предъявляемые к персоналу в предприятиях с организацией функционального питания.</p> <p>2. Составить конспекты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - должностные обязанности повара, работающего в организациях с функциональным питанием; - требования к персоналу, оказывающих услуги питания в предприятиях с организацией функционального питания в соответствии с ГОСТ Р 50935-2007. 				
		<p>ПМ 09.</p> <p>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовления кулинарной продукции для лечебно - профилактического, санаторного питания.</p>	62	

МДК 09.01. Технология приготовления блюдов для функционального питания		285	
Тема 2.1. Основы организации лечебно - профилактического, санаторного питания	Содержание		
	1. Биохимические основы лечебно - профилактического, санаторного питания. Принципы лечебно – профилактического, санаторного питания. Режим питания (общий, в санаториях, в больницах, ночных профилакториях).	2	2
	2. Виды щажений, их характеристика. Номерная система лечебного питания Структура номерной диеты: показания к применению, целевое назначение, химический состав и энергетическая ценность, продуктовый набор, основные способы приготовления, перечень противопоказанных продуктов и блюд, режим питания и их характеристика.	2	2
	3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, техническому состоянию, территории и обслуживанию потребителей. Организация системы качества на предприятиях питания с организацией лечебно - профилактического, санаторного питания. Санитарно-лабораторный контроль параметров качества обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях питания с организацией лечебно - профилактического, санаторного питания (технологический процесс и точки контроля).	2	2
Тема 2.2. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции для различных диет	Содержание		
	1. Основные принципы лечебного питания при язвенных заболеваниях. Особенности технологии приготовления блюд для диеты №1 Ассортимент и примерные виды меню.	2	2
	2. Основные принципы лечебного питания при заболеваниях желудка. Особенности технологии приготовления блюд для диеты №2 Ассортимент и примерные виды меню.	2	2
	3. Практическое занятие Составление меню с расчетом пищевой и энергетической ценности при заболеваниях желудка и язвенных заболеваниях. Расчет сырья для приготовления блюд по диетам с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Составление ТК.	4	3
	4. Основные принципы лечебного питания при заболеваниях кишечника	2	2

	Особенности технологии приготовления блюд для диеты №4 Ассортимент и примерные виды меню.		
5.	Основные принципы лечебного питания при заболеваниях печени, желчных путей и панкреатите. Особенности технологии приготовления блюд для диеты №5 Ассортимент и примерные виды меню.	2	2
6.	Практическое занятие Составление меню с расчетом пищевой и энергетической ценности при заболеваниях поджелудочной железы, печени, желчных путей. Расчет сырья для приготовления блюд по диете №5 с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Составление ТК.	4	3
7.	Основные принципы лечебного питания при заболеваниях почек. Особенности технологии приготовления блюд для диеты №7 Ассортимент и примерные виды меню.	2	2
8.	Основные принципы лечебного питания при сердечно-сосудистой недостаточности и ревматизме. Особенности технологии приготовления блюд для диеты №10 Ассортимент и примерные виды меню.	2	2
9.	Практическое занятие Составление меню с расчетом пищевой и энергетической ценности при сердечно-сосудистой недостаточности и ревматизме, при заболеваниях почек Расчет сырья для приготовления блюд по диете №7, №10 с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Составление ТК.	4	3
10.	Основные принципы лечебного питания при ожирении Особенности технологии приготовления блюд для диеты №8 Ассортимент и примерные виды меню.	2	2
11.	Основные принципы лечебного питания при сахарном диабете. Особенности технологии приготовления блюд для диеты №9 Ассортимент и примерные виды меню.	2	2
12.	Практическое занятие Составление меню с расчетом пищевой и энергетической ценности при ожирении и сахарном диабете. Расчет сырья для приготовления блюд по диете №8, №9 с учетом кондиции и взаимозаменяемости сырья. Составление ТК.	4	3

13.	Основные принципы лечебного питания при атеросклерозе и гипертонической болезни. Особенности технологии приготовления блюд для (овощной, магниевой, калиевой) диет. Ассортимент и примерные виды меню.	2	2
14.	Основные принципы лечебного питания при общей диете. Особенности технологии приготовления блюд для диеты №15. Ассортимент и примерные виды меню.	2	2
15.	Практическое занятие Составление циклического меню (на 10 дней) с расчетом пищевой и энергетической ценности по лечебным диетам. Расчет сырья по меню для приготовления блюд по диете. Составление требований накладных на получение продуктов со склада.	4	3
Лабораторное занятие			
16.	Лабораторное занятие №1 (в технологической лаборатории колледжа) Приготовление и отпуск блюд диетического питания - Суп рисовый с кабачками вегетарианский (диеты 5,7,10,15) по рецептуре Сборника технических нормативов 2002г. № 585-02; - Суфле рыбное (паровое) с гарниром: поре из кабачков (диеты 2,5,7,8,10), по рецептуре Сборника технических нормативов 2002г. № 456-02; №679-02. 1. Организация опорных знаний 2. Актуализация опорных знаний 3. Ознакомление с рецептурой и технологией приготовления готовой продукции и определение последовательности технологических операций по приготовлению готовой продукции (составление алгоритма). 4. Оценка качества сырья (товароведческая характеристика). 5. Подбор оборудования, инвентаря, посуды и организация рабочего места. 6. Проведение технологических операций с пооперационными весами по приготовлению готовой продукции. 6.1. Проведение технологических операций по подготовке сырья к тепловой обработке; 6.2. Уборка рабочих мест, оборудования, инвентаря. 6.3. Проведение технологических операций при тепловой обработке сырья (если есть необходимость). 6.4. Уборка рабочих мест, оборудования, инвентаря. 6.5. Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции.	8	3

		<p>7. Определение требований к качеству приготовляемых блюд.</p> <p>8. Подготовка и проведение бракеража готовой продукции с заполнением бракеражной таблицы.</p> <p>9. Уборка посуды и лаборатории.</p> <p>9.1. Сдача рабочих мест дежурной бригаде.</p> <p>9.2. Сдача лаборатории лаборанту.</p> <p>10. Проведение расчетов при составлении акта контрольной проработки и определением потерь при первичной и тепловой обработке сырья.</p> <p>11. Составление технологической документации, расчетов на заданное количество, требований - накладных и актов на списания продуктов.</p> <p>12. Сдача отчета.</p> <p>13. Задание на дом.</p>		
<p>Тема 2.3. Организация рабочего места повара и процесса приготовления кулинарной продукции для лечебно - профилактического, санаторного питания.</p>	1.	<p>Характеристика структуры производства при организации лечебно - профилактического, санаторного питания.</p> <p>Требования к организации технологического процесса в предприятиях питания при больницах, санаториях, профилакториях.</p> <p>Характеристика рабочих мест.</p> <p>Организация рабочих мест производственных цехов предприятий питания при больницах, санаториях, профилакториях.</p> <p>Микроклимат на производстве и требования к охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности.</p>	2	2
	2.	<p>Техническое оснащение производственных цехов.</p> <p>Требования к размещению оборудования в предприятиях питания в больницах, санаториях, профилакториях.</p> <p>Требования к эксплуатации оборудования, соблюдению техники безопасности, к производственному разделочному инвентарю пищеблоков.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к качеству подготовки, эксплуатации и уборки технологического оборудования, весоизмерительных приборов.</p>	2	2
	3.	<p>Правила подбора оборудования, инвентаря (по нормам оснащения) при подготовке сырья, приготовления п/ф и блюд по диетам.</p> <p>Порядок расчета технологического и холодильного оборудования.</p> <p>Определение площади производственных цехов.</p>	2	2
	Практические занятия			
	4.	<p>Расчет и подбор оборудования для производственных цехов в предприятиях питания при больницах, санаториях, профилакториях.</p> <p>Определение площади цеха предприятий питания при больницах, санаториях, профилакториях.</p>	2	3

		Проверка домашних и самостоятельных работ.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ09.				
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий.</p> <p>Составление меню по различным диетам (по заданию преподавателя).</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Изучение требований по созданию оптимальных условий труда в производственных цехах предприятий питания.</p> <p>Изучение требований к организации труда в производственных цехах предприятий питания в соответствии СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороте способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»</p> <p>Изучение норм оснащения в зависимости от типа ПОП, его мощности и выпускаемого ассортимента по справочнику руководителя.</p>			20	3
Примерная тематика домашних заданий				
<p>Составление алгоритма приготовления блюд по диетам (по заданию преподавателя).</p> <p>Составление меню по диетам на 1 день с учетом пищевой и энергетической ценности (по заданию преподавателя).</p> <p>Составление компьютерной презентации по освоению ПК1 (приготовление блюд и организация диетического питания в санаториях, профилакториях, больницах).</p>				
Производственная практика				
Виды работ – отработка последовательность и правила выполнения действий при приготовлении кулинарной продукции диетического питания в санаториях, профилакториях, больницах с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Уметь организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции для диетического питания, обеспечивать и контролировать правильный температурный и временной режимы приготовления, подаче и хранении кулинарной продукции диетического питания в санаториях, профилакториях, больницах.			18	3
ПМ 0 9.				
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции в дошкольных образовательных учреждениях			42	
Технология приготовления блюд для функционального питания МДК 09.01.			285	

Содержание			
Тема 3.1. Основы организации питания в дошкольных образовательных учреждениях	1.	<p>Рекомендации по организации питания в дошкольных учреждениях в соответствии с СанПиН 2.4.1.1249-03 п.2.10.</p> <p>Основные принципы составления детского рациона.</p> <p>Физиологические нормы суточной потребности детей в основных пищевых веществах и энергии (3-7 лет).</p> <p>Организация рационального питания в ДОУ с различным временным пребыванием детей</p> <p>Требования по составлению меню для детей в возрасте от 3 до 7 лет</p> <p>(нормы потребления основных продуктов питания, режим питания, рекомендуемые объемы порций для детей).</p> <p>Витаминация, ее значение и порядок проведения.</p> <p>Продукты, запрещающие в питании детей в ДОУ.</p>	2
	2.	<p>Требования к транспортированию, хранению пищевых продуктов, приготовлению, отпуску и хранению готовой кулинарной продукции.</p> <p>Требования и санитарно-лабораторный контроль параметров качества обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях питания в ДОУ (технологический процесс и точки контроля).</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, техническому состоянию, территории и обслуживанию детей в ДОУ.</p>	2
	Содержание		
Тема 3.2. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции в пищеблоках дошкольных образовательных учреждений	1.	<p>Технология приготовления холодных закусок для детей в ДОУ.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления.</p> <p>Технология приготовления блюд для завтраков и ужинов в питании детей в ДОУ.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления.</p> <p>Требования к качеству холодных блюд, блюд для завтраков и ужинов, режимам отпуска и хранения.</p>	2
	2.	<p>Технология приготовления супов, соусов для детей в ДОУ.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления.</p> <p>Требования к качеству супов, соусов. Режимы отпуска и хранения.</p>	2
	3.	<p>Технология приготовления вторых блюд из мяса, мясопродуктов, птицы и рыбы для детей в ДОУ.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления.</p>	2
		<p>Рекомендации по подбору гарниров, соусов</p> <p>Требования к качеству вторых блюд из мяса, мясопродуктов, птицы, рыбы, режимам</p>	

	отпуска и хранения.			
	Технология приготовления сладких блюд и напитков, блюд для полдников для детей в ДОУ.			
4.	Ассортимент, особенности приготовления. Технология приготовления праздничных блюд для детей в ДОУ. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству сладких блюд и напитков, блюд для полдников, праздничных блюд. Режимы отпуска и хранения.	2	2	2
Лабораторно - практические занятия				
	Практическое занятие №1. Составление 3-х дневного меню для детей в возрасте 3-7лет методом подбора блюд с учетом пищевой и энергетической ценности. Расчет сырья на заданное количество порций с учетом кондиции и взаимозаменяемости некоторых продуктов. Составление требований-накладных на получение продуктов со склада	4	3	3
5.				
	Практическое занятие №2. Составление 3-х дневного меню для детей по нормам потребления в возрасте 3-7лет с различным временем пребывания. Расчет сырья на заданное количество порций с учетом кондиции и взаимозаменяемости некоторых продуктов. Составление требований-накладных на получение продуктов со склада	4	3	3
6.				
	Лабораторное занятие №1 (в технологической лаборатории колледжа) Приготовление и отпуск блюд детского питания - Суфле из кур с рисом и гарниром: поре из моркови, по рецептуре Сборника технических нормативов 2004г. № 506-04; № 529-04(1-й вариант). - Корзиночка с яблоками с соусом по рецептуре Сборника технических нормативов 2004г № 680-04, №619-04 1. Организация опорных знаний 2.Актуализация опорных знаний 3. Ознакомление с рецептурой и технологией приготовления готовой продукции и определение последовательности технологических операций по приготовлению готовой продукции (составление алгоритма). 4. Оценка качества сырья (товароведческая характеристика). 5. Подбор оборудования, инвентаря, посуды и организация рабочего места. 6. Проведение технологических операций с пооперационными записями по приготовлению	8	3	3
8.				

		<p>готовой продукции.</p> <p>6.1. Проведение технологических операций по подготовке сырья к тепловой обработке;</p> <p>6.2. Уборка рабочих мест, оборудования, инвентаря.</p> <p>6.3. Проведение технологических операций при тепловой обработке сырья (если есть необходимость).</p> <p>6.4. Уборка рабочих мест, оборудования, инвентаря.</p> <p>6.5. Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции.</p> <p>7. Определение требований к качеству приготовляемых блюд.</p> <p>8. Подготовка и проведение бракеража готовой продукции с заполнением бракеражной таблицы.</p> <p>9. Уборка посуды и лаборатории.</p> <p>9.1. Сдача рабочих мест дежурной бригаде.</p> <p>9.2. Сдача лаборатории лаборанту.</p> <p>10. Проведение расчетов при составлении акта контрольной проработки и определением потерь при первичной и тепловой обработке сырья.</p> <p>11. Составление технологической документации, расчетов на заданное количество, требований - накладных и актов на списания продуктов.</p> <p>12. Сдача отчета.</p> <p>13. Задание на дом.</p>		
Тема 3.3. Организация рабочего места повара и процесса приготовления кулинарной продукции в пищеблоках дошкольных образовательных учреждений	Содержание			
	1.	Требования к организации технологического процесса в предприятиях питания дошкольных образовательных учреждений.	2	2
		Характеристика рабочих мест.		
	2.	<p>Техническое оснащение производственных цехов.</p> <p>Требования к размещению оборудования в предприятиях питания в ДОУ.</p> <p>Требования к эксплуатации оборудования, соблюдению техники безопасности. к производственному разделочному инвентарю пищеблоков.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к качеству подготовки, эксплуатации и уборки технологического оборудования, весоизмерительных приборов, качеству мойки посуды, инвентаря.</p>	2	2
	3	<p>Правила подбора оборудования, инвентаря (по нормам оснащения) при подготовке сырья, приготовления п/ф и блюд для детского питания в ДОУ.</p> <p>Порядок расчета технологического и холодильного оборудования.</p> <p>Определение площади производственных цехов.</p>	2	2
Практические занятия				
4	Расчет и подбор оборудования для производственных цехов в предприятиях питания ДОУ.			3

		Определение площади производственных цехов предприятий питания ДОУ.		
	5.	Планировка производственных помещений в пищеблоках ДОУ. Проверка домашних и самостоятельных работ.	4	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 3. ПМ09.				
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Изучение требований по созданию оптимальных условий труда в производственных цехах предприятий питания. Изучение требований к организации труда в производственных цехах предприятий питания в соответствии СанПиН 2.4.1.1249-03 п.2.10. Изучение норм оснащения в зависимости от типа ПОП, его мощности и выпускаемого ассортимента по справочнику руководителя.				
Примерная тематика домашних заданий				
Составление алгоритма приготовления блюд для детей (по заданию преподавателя) Составление меню на 5 дней для детей 3-5 лет с разным временным пребыванием в ДОУ (по заданию преподавателя) Составление компьютерной презентации по освоению ПК 2 (приготовление блюд и организация детского питания в ДОУ).				
Производственная практика				
Виды работ – отработать последовательность и правила выполнения действий при приготовлении кулинарной продукции в дошкольных образовательных учреждениях с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Уметь организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции для детского питания, обеспечивать и контролировать правильный температурный и временной режимы приготовления, подаче и хранении кулинарной продукции детского питания в дошкольных образовательных учреждениях.				
ПМ 09.				
Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовления кулинарной продукции в школьных общеобразовательных учреждениях.			52	
МДК 09.01. Технология приготовления блюд для функционального питания			285	
Тема 4.1. Основы			Содержание	

организации питания в школьных образовательных учреждениях	1.	Рекомендации по организации питания в школьных учреждениях в соответствии с Методическими указаниями от 26.12.1986г №315. Основные принципы организации рационального питания учащихся. Физиологические нормы суточной потребности детей и подростков в основных пищевых веществах и энергии (6-17лет). Организация рационального питания в ОУ с различным временным пребыванием детей и подростков в соответствии с СанПиН 2.4.2. 1178-02.	2	2
	2.	Требования по составлению меню для детей и подростков. (нормы потребления основных продуктов питания, режим питания, рекомендуемые объемы порций). Ассортимент основных продуктов и требования к транспортированию, хранению пищевых продуктов, приготовлению, отпуску и хранению готовой кулинарной продукции. Витаминация, ее значение и порядок проведения. Продукты, не рекомендуемые в питании детей и подростков в ОУ.	2	2
	3.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, техническому состоянию, территории и обслуживанию в ОУ. Требования и санитарно-лабораторный контроль параметров качества обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях питания в ОУ (технологический процесс и точки контроля).	2	2
	Содержание			
Тема 4.2. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции в пищеблоках школьных образовательных учреждений	1.	Технология приготовления холодных блюд и закусок в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления. Технология приготовления супов в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству холодных блюд, супов, режимам отпуска и хранения.	2	2
	2.	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству блюд из овощей и гарниров, режимам отпуска и хранения, соусов в питании детей и подростков в ОУ.	2	2
	3.	Технология приготовления блюд гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в питании детей и подростков в ОУ.	2	2
	Требования, ассортимент, особенности приготовления.			

	Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, режимам отпуска и хранения.		
4	Технология приготовления блюд из яиц и творога в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству блюд из яиц и творога, режимам отпуска и хранения.	2	2
5.	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления. Правила подбора гарниров и соусов. Требования к качеству блюд из рыбы и морепродуктов, режимам отпуска и хранения.	2	2
6	Технология приготовления блюд из мяса и мясopодуKтоB, птицы в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления. Правила подбора гарниров и соусов. Требования к качеству блюд из мяса и мясopодуKтоB, режимам отпуска и хранения.	2	2
7.	Технология приготовления сладких блюд, мучных блюд, изделий, напитков в питании детей и подростков в ОУ. Требования, ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству, режимам отпуска и хранения.	2	2
Лабораторно - практические занятия			
8.	Практическое занятие №1. Составление 5-х дневного меню для детей в возрасте 6-10 лет в летне – осенний период методом подбора блюд с учетом пищевой и энергетической ценности.	4	3
9.	Практическое занятие №2. Расчет сырья по составленному меню для детей в возрасте 6-10 лет на заданное количество детей. Составление требований-накладных на получения продуктов со склада.	4	3
10	Практическое занятие №3. Составление 5-х дневного меню для детей в возрасте 11-14 в весенне- зимний период методом подбора блюд с учетом пищевой и энергетической ценности.	4	3
11	Практическое занятие №43. Расчет сырья по составленному меню для детей в возрасте 11-14 лет на заданное количество детей. Составление требований-накладных на получения продуктов со склада.	4	3

12	8	3	<p>Лабораторное занятие №1 (в технологической лаборатории колледжа)</p> <p>Приготовление и отпуск блюд для школьного питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пудинг гречневый протертый с творогом и соусом яблочным по рецептуре Сборника технических нормативов 2004г. №321-04, №622-04. - Рулет из говядины с омлетом, с гарниром по рецептуре Сборника технических нормативов 2004г. №460-04, №346-04, №520- III-04. <ol style="list-style-type: none"> 1. Организационный момент. 2. Актуализация опорных знаний 3. Ознакомление с рецептурой и технологией приготовления готовой продукции и определение последовательности технологических операций по приготовлению готовой продукции (составление алгоритма). 4. Оценка качества сырья (товароведческая характеристика). 5. Подбор оборудования, инвентаря, посуды и организация рабочего места. 6. Проведение технологических операций с пооперационными весами по приготовлению готовой продукции. 6.1. Проведение технологических операций по подготовке сырья к тепловой обработке; 6.2. Уборка рабочих мест, оборудования, инвентаря. 6.3. Проведение технологических операций при тепловой обработке сырья (если есть необходимость). 6.4. Уборка рабочих мест, оборудования, инвентаря. 6.5. Подбор посуды для отпуска готовой продукции, проведение технологических операций по порционированию, оформлению и отпуску готовой продукции. 7. Определение требований к качеству приготовляемых блюд. 8. Подготовка и проведение бракеража готовой продукции с заполнением бракеражной таблицы. 9. Уборка посуды и лаборатории. 9.1. Сдача рабочих мест дежурной бригаде. 9.2. Сдача лаборатории лаборанту. 10. Проведение расчетов при составлении акта контрольной проработки и определением потерь при первичной и тепловой обработке сырья. 11. Составление технологической документации, расчетов на заданное количество, требований - накладных и актов на списания продуктов. 12. Сдача отчета. 13. Задание на дом.
<p>Тема 4.3. Организация рабочего места повара и процесса приготовления</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Требования к организации технологического процесса в предприятиях питания школьных образовательных учреждений. <p>Характеристика рабочих мест.</p>	2	2

кулинарной продукции в пищеблоках школьных образовательных учреждений	Санитарно-гигиенические требования к качеству подготовки, эксплуатации и уборки технологического оборудования, весоизмерительных приборов, качеству мойки посуды, инвентаря.		
	Техническое оснащение производственных цехов. Требования к эксплуатации оборудования, соблюдению техники безопасности, к производственному разделочному инвентарю пищеблоков. Правила подбора оборудования, инвентаря (по нормам оснащения) при подготовке сырья, приготовления п/ф и блюд для детского питания в ШОУ. Порядок расчета технологического и холодильного оборудования. Определение площади производственных цехов.	2	2
	Практические занятия		
	1. Расчет и подбор оборудования для производственных цехов в предприятиях питания ШОУ. Определение площади производственных цехов предприятий питания ШОУ. Проверка домашних и самостоятельных работ. Итоговое занятие по ПМ09 (тестирование)	4	3
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ 09</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Изучение требований по созданию оптимальных условий труда в производственных цехах предприятий питания. Изучение требований к организации труда в производственных цехах предприятий СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороте способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»</p> <p>Изучение норм оснащения в зависимости от типа ПОП, его мощности и выпускаемого ассортимента по справочнику руководителя.</p> <p>Изучение требований к организации питания в школьных образовательных учреждениях, в соответствии с Методическими указаниями по организации рационального питания учащихся в образовательных школах от 26.12.1986г №315 (конспект п.2).</p> <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Составление алгоритма приготовления блюд для детей (по заданию преподавателя).</p> <p>Составление меню на 5 дней для детей 7-14 лет с разным временным пребыванием (и в разные смены) в ШОУ (по заданию преподавателя).</p> <p>Составление компьютерной презентации по освоению ПК 3 (приготовление блюд и организация детского и подросткового в ШОУ).</p>		
Производственная практика Виды работ – отработать последовательность и правила выполнения действий при приготовлении кулинарной продукции в школьных образовательных учреждениях с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;		12	3

<p>- уметь организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции для детского и подросткового питания, обеспечивать и контролировать правильный температурный и временной режимы приготовления, подаче и хранении кулинарной продукции детского и подросткового питания в школьных образовательных учреждениях.</p>		
Производственная практика – итоговая по модулю	36	
Всего	285	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебная лаборатория

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: мультимедийное оборудование, персональные компьютеры; электронные пособия по разделу приготовление блюд из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Муляжи. Наглядные пособия:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: ПК каждому обучающемуся на подгруппу

- проектор, экран, фото, камера, принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
Учебная лаборатория	<ul style="list-style-type: none">– электроплита;- гриль;– котел пищеварочный;– кипятильник непрерывного действия;- фритюрница– шкаф жарочный- картофелеочистительная машина-мясорубки,-оборудование для вакуумирования продуктов;– пароконвектомат;– универсальный привод;– холодильный шкаф;– шкаф шоковой заморозки;– блендер; миксер;слайсер;- соковыжималка;	<ul style="list-style-type: none">– кастрюли;– сотейники;– сковороды;– разделочные доски;– ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический;– гасстроемкости;– сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой;– грохот металлический;– дуршлаг металлический;– сито коническое металлическое; сито для муки;– шумовка;– ковши, половники;– приспособление для процеживания бульона;– лопатка поварская;–вилка поварская;

- весы настольные;
- рабочий стол;
- моечная ванна;
- столы для зоны инструктажа и заполнения рабочих тетрадей;
- скребок для масла;
- ручной маслоделитель;
- приспособление для украшения овощей;
- яйцерезка;
- формочки для заливных блюд;
- формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе;
- лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд;
- тарелки;
- ложки, вилки;
- креманки;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> – электроплита; - гриль; – котел пищеварочный; – кипятильник непрерывного действия; – шкаф жарочный; – пароконвектомат; – универсальный привод; – холодильный шкаф; – шкаф шоковой заморозки; – блендер; – весы настольные; – рабочий стол; – моечная ванна; – 	<ul style="list-style-type: none"> – кастрюли; – сотейники; – сковороды; – разделочные доски; – ножи; – гастроемкости; – сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой; – грохот металлический; – дуршлаг металлический; – сито коническое металлическое; – шумовка; – ковши, половники; – приспособление для процеживания бульона; – лопатка поварская; – вилка поварская;
Холодный цех	<ul style="list-style-type: none"> – универсальный привод; – холодильный шкаф; – шкаф шоковой заморозки; – блендер; - слайсер; - соковыжималка; – весы настольные; – рабочий стол; – горка для гарниров; – моечная ванна; 	<ul style="list-style-type: none"> – кастрюли; – разделочные доски; – ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический; – гастроемкости; – скребок для масла; – ручной маслоделитель; – приспособление для украшения овощей; – яйцерезка; – формочки для заливных блюд; - формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе; – лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд; – вилка поварская; - тарелки; - ложки, вилки, креманки;

Мясо- рыбный цех	– Ванна моечная	– кастрюли;
	– Разрубочный стул	– разделочные доски;
	– Стол	– Ножи мясо и рыбоработные
	производственный	производственные;
	– Универсальный	
	привод	
	– Стеллаж	
	передвижной	
	– Мясорубка	
Овощной цех	– Куттер (Бликсер)	
	– Холодильный шкаф	
	– Рыбобитка	
	– Ванна моечная	– Ножи: коренчатый,
	– Картофелечистка	карбовочный, для чистки овощей,
	– Стол для дочишки	для удаления глазков,
	картофеля и	– Терки для овощей
	корнеплодов	– Приспособление для
	– Стол	протираания овощей
	производственный	– Контейнеры для хранения
	– Универсальный	очищенных овощей
	привод	– Бачки для сбора отходов с
	– Холодильный шкаф	тележкой для их перевозки
	– Стол для чистки	
	лука	
	– Подтоварник	
	решетчатый	

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Законодательные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 30 декабря 2008г
2. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992г №2300-1 (в ред. От 25 ноября 2006г)
3. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21мая 2001 № 389, 10 мая 2007)
4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 № 29-ФЗ 9 (с изменениями от 30 декабря 2001 и до 30 декабря 2008г)
5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г № 987 « О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
6. ФЗ РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 №52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
7. ФЗ РФ «Трудовой Кодекс Российской Федерации», [Электронный ресурс]:[принят Государственной Думой 30.12.01]: офиц.текст: по состоянию на 01.10.2008г.//Гарант.[Электронный ресурс] :СПС.-Электрон. Дан. и прогр.-М., 2011

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р ИСО 9000-2008 «Система менеджмента качества. Основные положения в словаре»
2. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
6. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»
7. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
8. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
9. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»
10. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.3.2. 1153-02 от 20.08 02. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороте - способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
14. СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»
15. СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».
16. Методическими указаниями по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах от 26.12.1986г №315.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, М: Хлебпродинформ, 2004, Сборник технологических нормативов.
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания, М: Хлебпродинформ, 2002, Сборник технологических нормативов.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Хлебпродинформ, 2006, 2007г. Сборник технологических нормативов.
20. Справочник руководителя общественного питания (год выпуска: 1978, 2005, 2010)

Специальная литература:

1. Л.А.Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012.
2. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2008г.
3. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2006г
4. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М. 2006г.
5. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, учебник « Кулинария» Академия, Москва, 2010г.
6. В.И Богушева. Технология приготовления пищи. Ростов на Дону «Феникс» 2010г
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: Издательский центр «Академия»
8. Ладодо К.С. Дружинина Л.В. Продукты и блюда в детском питании, М., Росагропромиздат, 1991г.
9. Огорокова Ю.И. Еремин Ю.И. Гигиена питания М., Медицина, 1973.
10. Лечебное питание, У., М., Медицина, 1970

11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, У., М., Изд. центр «Академия», 2012, стр.14-43.

Дополнительная литература:

1. Кабушкин Н.И. «Основы менеджмента», У.П. Минск, 2000
2. Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов, «Менеджмент» УП, М.: Мастерство, 2002г.
3. Ямпольская Д.О. Зонис М.М. «Менеджмент», С-Петербург, Из-во «Нева», М. Из-во «ОЛМА-ПРЕСС», 2003г.
4. Николаева Л.И., Фролова Г. Ф., Гращенков Д.В. О разработке технологической документации на кулинарную продукцию: Учебное пособие / под ред. С.Н Пименовой, В.В Контева 2-у изд.- Екатеринбург: издательство Урал.гос.экон.ун-та, 2002-185с
5. Периодическая литература: журналы: «Питание и общество»,
«Гастроном»
6. Интернет сайты:
7. Мультимедийные пособия разработанные преподавателями.
8. Методические указания по выполнению самостоятельных (домашних) работ.
9. Рабочие тетради

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение **ПМ 09 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ и ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ** предшествует освоению **МДК 09.01. Технология приготовления блюд для функционального питания** и общепрофессиональных дисциплин

- ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве,
- ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров,
- ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП 05. Безопасность жизнедеятельности.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе или в учебной технологической лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием и натуральными образцами овощей, грибов круп, бобовых, макаронных изделий, молоком, жирами, яйцом, творогом, мукой, где обучающиеся осваивают умения практического обучения.

Занятия в компьютерном классе организовывать как самостоятельную работу с использованием для обучения и контроля полученных знаний и умений мультимедийных пособий и учебных пособий колледжа.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в учебных кабинетах в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по дисциплине ОП.02. Техническое оснащение и организации рабочего места проводить в учебной лаборатории с практическим использованием оборудования, инвентаря, инструментов и показом организации рабочего места по приготовлению блюд функционального питания. Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения, ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации рабочей программы предусматриваются следующие виды практик: производственная.

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях питания, направление деятельности которых соответствует профилю

подготовки обучающихся, т.е. в санаториях, профилакториях, больницах, детских садах и в школьных, (учебных) столовых.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организации.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для изучения нормативной документации и составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ 09 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ и ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ является освоение МДК. 09.01.

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу.

Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК 09.01. ОП.01., ОП.02., ОП.03. должны иметь высшее профессиональное образование, уметь преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования при организации функционального питания. Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для лечебного и профилактического питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд диетического питания. - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении кулинарной продукции для диетического питания - Правильность выбора диеты при соответствующем заболевании - Правильность выбора видов шажения, тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента. - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд для диетического питания. - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения кулинарной продукции для диетического питания - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или при охлаждении, или замораживании кулинарной продукции для диетического питания. 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд для диетического питания. - соблюдение времени и температуры приготовления блюд для диетического питания. - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - правильность сервировки готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, охлаждения или замораживания
<p>ПК 2. Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для детского дошкольного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении кулинарной продукции для детского дошкольного питания. - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента. - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения кулинарной продукции для детского дошкольного питания. - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд для детского дошкольного питания.

	последующего использования или при охлаждении, или замораживании кулинарной продукции для детского дошкольного питания.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента для детского дошкольного питания. - точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - правильность проведения бракеража готовых п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - соблюдение времени приготовления и температуры подачи блюд - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - точность выполнения действий по организации процесса хранения, охлаждения или замораживания.
<p>ПК 3. Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции для детского дошкольного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении кулинарной продукции для детского дошкольного питания. - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента. - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или при охлаждении, или замораживании кулинарной продукции для детского дошкольного питания. 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд для детского дошкольного питания. - правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента для детского дошкольного питания. - точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - правильность проведения бракеража готовых п/ф и блюд для детского дошкольного питания. - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - соблюдение времени приготовления и температуры подачи блюд - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда

		- точность выполнения действий по организации процесса хранения охлажденных или замораживания.
<i>Итоговая аттестация по модулю</i>	Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, видам нарезки, приговлению п/ф и блюд: Точность выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, видам нарезки, приговлению п/ф и блюд;	Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности, экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при холодной и тепловой обработки продуктов) - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные и временные режимы разных способов приготовления супов и соусов) - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству - производит самооценку в процессе мониторинга - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.);	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию, Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с помощью Интернета	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. - активно работает в группе - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практики; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует готовность к исполнению воинской обязанности 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам