**ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**

**Кафедра «Профессионального цикла»**

**Методические указания**

**по выполнению самостоятельных работ по ПМ04**

«**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**для студентов \_\_\_\_\_ курса (за)очного обучения, по сокращенной форме обучения**

**по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Волгоград 2017**

Методические указания по выполнению самостоятельных работ при изучении профессионального модуля ПМ04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработаны в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего специального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 19.02.10«Технология продукции общественного питания».

Организация-заказчик: ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

Разработчик:

Чубарева Тамара Фирсовна - преподаватель кафедры «Профессионального цикла».

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры*

*Профессионального цикла*

*Протокол № от 201 г.*

*Зав. кафедрой профессионального цикла*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Веденеева Л.В.\_/*

 *Подпись*

|  |
| --- |
| Пояснительная записка |
| 1.Общее положение  |
| 2.Цель и задачи при выполнении самостоятельных работ |
| 3.Организация выполнения самостоятельных работ  |
|  4.Перечень самостоятельных работ |
| 5.Критерии оценок самостоятельных работ |
| 8.Список рекомендуемой литературы для выполнения самостоятельных работ |
| 9.Приложения |

**Пояснительная записка**

Методические указания составлены с целью оказания помощи студентам в подготовке и выполнении самостоятельных (домашних) работ (далее СР) по профессиональному модулю ПМ04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

В методических указаниях представлены общие положения по разработке и написанию СР, определены требования к их структуре и содержанию.

Приводятся образцы оформления титульного листа для самостоятельных работ, порядок составления СР, таблиц, схем, технологической документации, указан список обязательной специальной литературы, необходимый при выполнении СР.

Применение студентами разработанных методических указаний при выполнении

самостоятельных работ позволит минимизировать трудозатраты студента и обеспечить высокий уровень их выполнения.

Кроме того, использование предлагаемых методических указаний позволит оптимизировать соотношение развития инициативы студента при выполнении СР и предполагаемого контроля за его деятельностью руководителем.

**1.Общие положения**

Работа студента над самостоятельными работами по ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

предполагает изучение общепрофессиональных учебных дисциплин, и основываются на полученных знаниях по ряду конкретных предметов:

 - ОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве,

 - ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров,

 - ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья,

 - ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности,

 - ОП.05.Метрология и стандартизация,

 - ОП.08. Охрана труда,

 - ОП.09. Безопасность жизнедеятельности.

Задания СР выполняются студентом на определенные темы разделов ПМ04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» после освоения теоретического и практического материала МДК04.01. под руководством преподавателя методом консультирования.

**2. Цель и задачи выполнения самостоятельных работ**

Самостоятельные работы имеет цель приобрести, систематизировать и расширить

теоретические знания и практические умения при решении разнообразных практических ситуационных задач с элементами самостоятельных исследований по приобретению профессиональных и общих компетенций по профессиональному модулю ПМ04. А преподавателю определить уровень подготовленности студента к практической деятельности в соответствии с получаемой специальностью, в том числе умения проводить анализ, обобщать и систематизировать информацию, формулировать собственные выводы.

**При выполнении самостоятельных работ студент может приобрести:**

**умения:**

-органолептическими способами оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

-принимать организационные решения в процессе приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

-определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-применять коммуникативные умения;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

**знания:**

-ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания новых сложных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и правила его эксплуатации при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Исходя из этого, **основными задачами** при выполнении СР являются:

 - закрепление теоретических знаний, полученных при изучении МДК04.01;

 - приобретение практического опыта принимать решения при самостоятельном выполнении работ по темам разделов МДК04.01.;

 - составление технологической документации (актов, схем, производственных программ);

 - умение самостоятельно работать с источниками информации;

 - систематизация информации по теме СР и оформление ее в виде таблиц;

 - оформление СР в соответствии с МУ.

**Объектом** исследования при выполнении СР является тема раздела МДК04.01 и

задание по самостоятельной работе, **предметом** изучения может быть возможность использования собранной информации, приобретенных знаний по данной теме СР в своей дальнейшей профессиональной деятельности, в формирование общих и специальных компетенций по специальности 19.02.10 **«Технология продукции общественного питания».**

**3.Организация выполнения самостоятельных работ**

**3.1. Этапы и сроки выполнения самостоятельных работ**

Выполнение самостоятельных работ включает следующие этапы:

- изучение методических указаний по выполнению самостоятельных работ;

- ознакомление с темой самостоятельной работы;

- изучение конспектов по данной теме и поиск информации по этой теме;

- систематизация информации и составление плана выполнения СР;

- выполнение СР по составленному плану и оформление СР.

- сдача СР преподавателю и получение оценки по разделам МДК04 ПМ 04 с выводом по закреплению профессиональных компетенций.

Подготовка СР осуществляется в сроки, определенные календарно-тематическим

планом и графиком выполнения учебного процесса рабочего учебного плана.

СР выполняются в течение 5-го семестра учебного года параллельно с теоретическим

и практическим обучением по МДК04.01

СР выдаются преподавателем на лекционных занятиях или в начале семестра и сдаются преподавателю в указанные сроки.

**3.2.Требования к выполнению** **самостоятельных работ**

Самостоятельные работы выполняются на компьютере, на листах формата А4, шрифтом 12 или 14 с интервалом 1.5 и оцениваются преподавателем в конце изучаемой темы раздела, возвращаются студенту с оценкой и сохраняются им в отдельной папке до конца изучения ПМ04, студент сдает папку с самостоятельными работами преподавателю в конце семестра при подведении общих итогов по освоению данного модуля, перед квалификационным экзаменом.

Каждая новая самостоятельная работа начинается с указания темы раздела МДК04.01, самого задания с обязательным указанием ее номера (по перечню). Допускается выполнение СР ручкой с чернилами черного или синего цвета, с соблюдением полей, аккуратного выполнения, без исправлений, помарок.

Изученная информация после ее систематизации, изложенная в таблице, должна быть снабжена текстовым заголовком. Номер таблицы пишется в правом верхнем углу над заголовком таблицы.

*Например:*

Таблица 1

Производственная программа цеха (название таблицы)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №рецептуры | Наименованиесырья | Видполуфабриката | Кол-во | Выход1порции | Выходп порций | Итого |
|  |  |  |  |  |  |  |

Технологическая схема выполняется аккуратно на компьютере или с помощью линейки.

После указания темы раздела МДК04.01, названия и номера СР, пишется название

полуфабриката, изделия, на которое составляется технологическая схема. В схеме

при наличии термических операций указываются режимы их проведения (tºC, время).

Технологическая карта, акты выполняется на стандартных бланках (ГОСТ Р53105-2008),

заполняется на компьютере или ручкой с чернилами черного или синего цвета. Исправления, зачеркивания, использование корректора в заполненных бланках технологической документации не допускается.

**Помните!** Это технологический **документ!**

Самостоятельные (домашние) работы хранятся в отдельной папке

**Папка по хранению СР должна иметь:**

- титульный лист (см. Приложение 1);

- перечень заданий по СР с указанием графика их выполнения (МУ);

- перечень профессиональных и общих компетенций (РП ПМ01, см Приложение 2);

- методические указания по выполнению СР (рекомендуются);

- выполненные самостоятельные работы, в строгой последовательности;

- выводы, замечания и рекомендации по выполненным СР по каждому разделу ПМ04.

**4. Перечень и график выполнения самостоятельных (домашних) работ**

График проведения самостоятельных (домашних) работ по разделам и темам с указанием формы исполнения, используемой литературы представлены в таблице 2.

Таблица 2

График выполнения самостоятельных (домашних) работ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | **Разделы и темы разделов МДК 04.01,****задания самостоятельных работ** | **Дата****испол.** | **Кол-во,****час** | **Примечание****(форма исполнения, используемая литература)** |
| **РАЗДЕЛ I** **Классификация кондитерской продукции и основные понятия в кондитерском производстве** |
| **Тема 1.1. Особенности технологического процесса при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий**  |
| **1** | Составить таблицу «Классификация кондитерских изделий  | До 05.09.18. | **2** | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 1,2,3 МУ)Интернет-ресурсыФЗ 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)ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»Н.Г. Бутейкис , «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., изд. Центр «Академия», 2012г. |
| **2** | Изучить технологический процесс производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий и составить таблицу «Состав помещений при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий». | До 10.09.18 | **2** | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 4 МУ)Интернет –ресурсыСан ПиН 2.3.2.6.1079-01 |
|  | **Итого по разделу 1** |  | **4** |  |
| **Раздел 2 Приготовление сдобных х/б изделий и праздничного хлеба** |
| **Особенности приготовления сдобных х/б изделий и праздничного хлеба** |
| **3** | Самостоятельно изучить новые виды сырья (не менее 5 наименований) для приготовления кондитерских, хлебобулочных изделий и составить на них краткую характеристику, указать его использование в кондитерском производстве» | До 15.09.18. | **3** | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 5 МУ)Н.Г. Бутейкис , «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., изд. Центр «Академия», 2012Интернет – ресурсыХимический состав пищевых продуктов под ред. А.А.Покровского |
| **4** | Изучить ассортимент новых видов изделий из дрожжевого теста, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, составить таблицу с краткой характеристикой формы, внешнего вида, особенностей, режимов | 22.09.18 | **3** | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 6 МУ)Н.Г. Бутейкис , «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., изд. Центр «Академия», 2012Интернет – ресурсыСборники рецептур кондитерских изделий |
|  | **Итого по разделу 2** |  | **6** |  |
| **РАЗДЕЛ 3** **Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов**  |
| **Тема 3.1. Особенности приготовления сложных отделочных полуфабрикатов**  |
| **5** | Составить таблицу: «Инвентарь, используемый при приготовлении сложных полуфабрикатов» | 25.09.18 | **4** | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 7 МУ)Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания»Ростов-на-Дону, Феникс – 2012 |
|  | **Итого по разделу 3** |  | **4** |  |
| **РАЗДЕЛ 4** **Приготовление сложных мучных кондитерских изделий**  |
| **Тема 4.1. Приготовление изделий из бисквитного теста** |
| **6** | Написать сообщение на тему: «Приготовлениемучных кондитерских изделий и праздничных тортов на предприятии, базе практике и составить таблицу. | До 01.11.18. | **3** | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 10,11 МУ) Н.Г. Бутейкис , «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., изд. Центр «Академия», 2012Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2005г.Интернет - ресурсы |
| **7** | Составить таблицу: «Условия и сроки хранения сложных мучных кондитерских изделий» | 20.10.18. | **3** | СанПиН 2.3.2.1324-01(см. Приложение 8 МУ) |
|  | **Итого по разделу 3** |  | **6** |  |
| **ПК 2. РАЗДЕЛ 5**  **Приготовление сложных мучных кондитерских изделий пониженной калорийности**  |
| **Тема 5.1 Особенности приготовления изделий пониженной калорийности** |
| **8** | Составить электронную презентацию по теме « Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий пониженной калорийности | До 15.11.18. | **3** | На флешке или диске, или в папке по самостоятельным работам(см. Приложение 9 МУ)Н.Г. Бутейкис , «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., изд. Центр «Академия», 2012Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2005г.Интернет – ресурсы  |
| **9** | Составить схему технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий пониженной калорийности. | До 20.11.18 | **3** | В папке по самостоятельным работам (см. МУ, стр.7)Н.Г. Бутейкис , «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., изд. Центр «Академия», 2012 |
| **10** | Составить ТК на сложное кондитерское изделие пониженной калорийности. | До 20.11.18 | **3** | В папке по самостоятельным работам(см. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб: Профикс ,2009 или 1986г) |
| **11** | Проработать конспект и ответить на вопросы теста по теме: «Оценка качества мучных кондитерских изделий пониженной калорийности» | До 30.01.19 | **3** | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 11 МУ)  |
| **12** | Составить сравнительную таблицу: «Условия и сроки хранения кондитерских изделий пониженной калорийности » | До 05.02.19. | **2** | В папке по самостоятельным работ (см. Приложение 8 МУ) |
|  | **Итого по разделу 4** |  | **14** |  |
| **ПК2- ПК4. РАЗДЕЛ 5** **Приготовление национальных кондитерских изделий**  |
| **Тема 5.1. Особенности приготовления национальных кондитерских изделий**  |
| **13** | Составить схему технологического процесса приготовления сложных национальных кондитерских изделий. | До 10.02.19. | **3** | В папке по самостоятельным работам (см. МУ, стр.7)Н.Г. Бутейкис , «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., изд. Центр «Академия», 2012  |
| **14** | Составить ТТК на сложное национальное кондитерское изделие | До 15.02.19. | **3** | В папке по самостоятельным работам(см. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб: Профикс ,2006 |
| **15** | Составить сравнительную таблицу: «Условия и сроки хранения национальных кондитерских изделий» | До 20.02.19 | **3** | В папке по самостоятельным работ (см. Приложение 8 МУ) |
| **16** | Изучить нормативные и технологические документы по приготовлению восточных сладостей и составить кроссворд | До 25.02.19 | **3** | В папке по самостоятельным работам(не менее 20 слов) |
| **17** | Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения темы: «Приготовление национальных кондитерских изделий» (по заданию преподавателя). | До 03.03.19. | **4** | На флешке или диске, или в папке по самостоятельным работам(см. Приложение 9 МУ) |
|  | **Итого по разделу 5** |  | **16** |  |
| **ПК 1-ПК4. РАЗДЕЛ 6** **Организация технологического процесса в кондитерском и мучном цехах**  |
| **Тема 6.3.Планирование работы кондитерского цеха** |
| **18.** | Составить презентацию «Характеристика отделений кондитерского цеха» | До 07.03.19 | 2 | На флешке или диске, или в папке по самостоятельным работам(см. Приложение 9 МУ)Н.Г. Бутейкис , «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., изд. Центр «Академия», 2012Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2005г.Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012;Интернет – ресурсы  |
| **19** | Составить производственную программу кондитерского цеха при ресторане с национальной кухней» | До 10.03.19 | 6 | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 12)Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова и др. «Проектирование предприятий общественного питания», Учебное пособие, Из-во «Троицкий мост ТМ», 2011,Сант-петербургТ.Т.Никуленкова Ю.И. Лавриненко, Г.М. Яснина «Проектирование предприятий общественного питания» |
| **20** | Составить производственную программу кондитерского (мучного) цеха при магазине кулинарии на 3 рабочих места | До 15.03.19 | 6 | В папке по самостоятельным работамЛ.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова и др. «Проектирование предприятий общественного питания», Учебное пособие, Из-во «Троицкий мост ТМ», 2011,Сант-петербургТ.Т.Никуленкова Ю.И. Лавриненко, Г.М. Яснина «Проектирование предприятий общественного питания» Учебник, М.: Колос, 2000.-216с |
| 21 | Написать доклад «Новые направления развития кондитерского производства» | До 20.03.19. | 3 | В тетради по самостоятельным работам (см. Приложение 10 МУ) Н.Г. Бутейкис , «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., изд. Центр «Академия», 2012Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2005г.Интернет - ресурсы см. Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012 |
| 22. | Написать сообщение: «Современное оборудование в кондитерском цехе». | До 25. 03.19 | 3 | В тетради по самостоятельным работам (см. Приложение 10 МУ) Н.Г. Бутейкис , «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., изд. Центр «Академия», 2012Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2005г.Интернет - ресурсы см. Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012  |
| 23 | Указать микроклимат отделений кондитерского цеха | До 25. 03.19 | 2 | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 14) |
| 24 | Составить графики выхода на работу персонала и дать им характеристику (не менее 7 человек). | До 27.04.19 | 2 | В тетради по самостоятельным работамЛ.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012 |
|  | **Итого по разделу 6** |  | **24** |  |
|  | **Всего по ПМ04**  |  | **92** |  |

**Примечание:**

**Для студентов заочного обучения из каждого раздела изучаемого модуля необходимо, как минимум, выполнить 1 самостоятельную работу, в итоге: не менее 6-ти самостоятельных работ.**

**5. Критерии оценок самостоятельных работ**

Каждая самостоятельная (домашняя) работа завершается контролем конкретных результатов (положительных или отрицательных). Это дает возможность установить, в какой мере студент закрепил теоретическую часть МДК 04.01. и определить приобретенные практические навыки в формировании профессиональных компетенций.

**Результатом самостоятельной работы являются:**

- правильные, грамотные, конкретные ответы по теме задания;

- правильное и аккуратное составление технологической документации,

- самостоятельность и инициативность студента при выполнении задания.

**Основаниями для оценки также являются**:

- полнота и точность ответов на поставленные вопросы;

- задание выполнено в соответствии с указанным сроком предоставления работы преподавателю.

**Самостоятельная работа оценивается по 5-ти балльной системе:**

**Оценка «5» (отлично) выставляется если:**

- задание, составленная технологическая документация, выполнено правильно, в полном объеме и аккуратно;

- работа сдана преподавателю в соответствии с указанным сроком предоставления.

**Оценка «4» (хорошо) выставляется если:**

- задание, составленная технологическая документация, выполнено в основном правильно, но имеются неточности, недочеты, в полном объеме или объем выполненного задания не достаточен, допущены исправления;

- работа сдана преподавателю с нарушением сроков сдачи (но не более 5дней) в соответствии с указанным сроком предоставления;

**Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется если:**

- задание, составленная технологическая документация выполнено не все правильно или не в полном объеме;

- работа сдана преподавателю с нарушением сроков сдачи (но не более 15-20дней) в соответствии с указанным сроком предоставления;

**Оценка «2»** (неудовлетворительно) выставляется в случае невыполнения заданий в период изучения профессионального модуля ПМ01

В журнал учета посещений и оценки знаний студентов выставляется оценка за самостоятельные работы по разделам ПМ01, как средне-арифметическая оценка, которая

отражает степень формирования практических навыков в приобретении профессиональных компетенций.

**8. Список рекомендуемой литературы для выполнения самостоятельных работ**

**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.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

4.РФ ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 № 29-ФЗ 9 в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г № 987 « О государственном надзоре и конторе в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

6. 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 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.

6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.

8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.

11.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

12.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

13. СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального и профессионального образования»

14.СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

15.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16.Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб: Профикс ,2009.

19.Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных
кухонь народов России. - М., МП "Вика", 2006.

20.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Хлебпродинформ, 2006, 2007г. Сборник технологических нормативов.

**Справочная и специальная литература**

1. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
5. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
6. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

**Перечень дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин**

1. Шленская Т.В., Шабурова Г.В, Курочкин А.А, Петросова Е.В Проектирование предприятий общественного питания. — СПб,: Троицкий мост, 2011. —145с.

2.. Методические указания, по выполнению самостоятельных (домашних) работ.

3. Рабочие тетради по выполнению лабораторно-практических работ

4. Интернет сайты:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

-recept- testa/ru/…./303Kuhnja

-www mmenu com/…/151

 -restoram/ net/recipes/Snacks/coldи др.

5.Периодическая литература: журналы:

6.Журналы: «Гастроном» за 2010-2017г

 «Школа гастроном» за 2010-2017г.

 «Питание и общество» за 2010-2017г

 «Коллекция рецептов» за 2010-2017г

7.Мультимедийные пособия разработанные преподавателями.

8.Методические указания по выполнению самостоятельных (домашних) работ.

**9. Приложения**

**Приложение 1.**

Образец титульного листа по выполнению самостоятельных работ

(формат А 4, отдельный лист)

**ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**

**Кафедра «Профессионального цикла»**

**Самостоятельные работы**

**по ПМ04** «**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**для студентов 6-г курса заочного обучения**

**по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Учебный 2018-2019 год**

**Выполнил (а) студент(ка):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(ФИО)

**Группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_6-го курса**

**Волгоград 2018**

**Приложение 2**

**КОМПЕТЕНЦИИ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В ХОДЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ по ПМ04**

**ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

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

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

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

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

О 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

О 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

ПК1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

ПК3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

**Приложение 3**

**Таблица 1**

Классификация кондитерских масс и кондитерских изделий

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** **(**не менее 5-7 наименований) | **Характеристика** | **Применение** | **Примечание** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Приложение 4**

**Таблица**

«Состав помещений при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий».

См. СанПиН 2.3.6.1079-01

**Приложение 5**

**Таблица**

Новые виды сырья в кондитерском производстве

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Характеристика** | **Химический состав и энергетическая ценность** | **Назначение****(где используется)** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Приложение 6**

**Таблица**

Новые виды изделий из дрожжевого теста, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** **(**не менее 5-7 наименований) | **Характеристика** | **Применение** | **Примечание** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Приложение 7**

**Таблица**

«Инвентарь, используемый при приготовлении сложных полуфабрикатов»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование инвентаря, приспособлений** | **Назначение****(для чего)** | **Примечание** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Приложение 8**

**Таблица**

«Условия и сроки хранения сложных мучных кондитерских изделий»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название** **сложных мучных кондитерских изделий** | **Вид теста и крема** | **Режим хранения** | **Примечание** |
| **Температура** | **Сроки хранения** | **Условия** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Приложение 9**

**Таблица 1**

**Содержание** **компьютерной презентации**

**1-й слайд:** Название **темы раздела** «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

Формируемая профессиональная компетенция ПК (ее название, см. Приложение 2) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цель: - знать:

 - уметь:

 - иметь практический опыт .

(см. МУ раздел 2)

**2-й слайд:** Содержание презентации

**3-й и следующие слайды:** раскрывается кратко содержание презентации (по составленному содержанию)

И т.д. (не менее 7 -10 слайдов)

**Последний слайд:** вывод по формируемой компетенции

- узнал (а):

 - умею:

 - приобрел (а) практический опыт

**Приложение 10**

**Структура и содержание информационных работ (докладов, сообщений)**

**Титульный лист** (образец 1)

**Содержание**

(указать разделы реферата и соответствующую страницу)

(Например: Введение………. 3)

**Введение**

объем не менее 1листа А4 (шифр 12, интервал 1,5)

(указать цели, задачи, приобретаемые компетенции (общие, профессиональные), актуальность темы реферата, краткая историческая справка по теме),

**Основная часть**

объем не менее 1,5÷3листа А4 (шифр 12, интервал 1,5)

(раскрыть как можно полнее содержание темы реферата, но помнить, что краткость – сестра таланта!)

**Заключение**

объем не менее 1листа А4 (шифр 12, интервал 1,5)

(указать достигнутую цель, приобретенную компетенцию, рекомендации, предложения, свое виденье по данной теме реферата)

**Список используемой литературы**

(не менее 5 источников, в том числе сайты интернета)

Образец 1

ГБПОУ «Волгоградский колледж Ресторанного сервиса и торговли»

**Реферат**

по теме:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Самостоятельная работа** №\_\_\_

по профессиональному модулю ПМ01

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов

для сложной кулинарной продукции»

Выполнил:

студент гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Проверил:

Преподаватель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

Волгоград 201

**Приложение 11**

**Ассортимент праздничных тортов, десертных пирожных**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** **(**не менее 5-7 наименований) | **Краткая характеристика с указанием полуфабрикатов** (выпеченных и отделочных**)** | **Примечание****(выход, форма упаковки)** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Приложение 12**

**«Оценка качества мучных кондитерских изделий пониженной калорийности»**

**Конспект составляется по следующей схеме**:

- вопросы, которые надо рассмотреть;

- краткое содержание по каждому вопросу;

- вывод

- список литературы, которую использовали при составлении конспекта

**Вопросы:**

1.Какие методы исследования применяются для оценки качества изделий пониженной калорийности?

2.Что такое средняя проба?

3.Какие отклонения допускаются в массе кондитерских изделий?

4.Укажите реквизиты в маркировочном ярлыке

5.Назовите нормативный документ на торты и пирожные

6.Назовите полуфабрикаты для кондитерских изделий пониженной калорийности

7.Что такое Декларация соответствия

8.Какова роль штрих-кода?

9.Укажите порядок взятия пробы для исследования муки и готовых изделий

10 По каким показателям определяют качество готовых кондитерских изделий?

**Приложение 13**

**Таблица 1**

**Производственная программа кондитерского цеха при ресторане с национальной кухней»**

**(не менее 300 кг в смену)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ рецептуры**(указывается №, колонка, год издания сборника рецептур) | **Наименование блюда, изделия** | **Выход,****г** | **Количество блюд, изделий** |
| И т.д. |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Таблица 2**

**Производственная программа кондитерского цеха**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рецептуры**(указывается №, колонка, год издания сборника рецептур) | **Наименование изделия** | **Единица измерения шт., условно, шт.** | **Масса одного изделия, г** | **Количество изделий, выпускаемых в сутки, шт.** | **В том числе реализуемых в** |
| **ресторан** | **кафе** | **магазине кулинарии** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Таблица 3**

**Режим работы ресторана (примерный образец)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Тип предприятия | Принятый режим работы зала |  | Режим работы предприятия | Режим работы цехов(кондитерский) |
| всего | продолжительность, час |  | Всего | продолжительность, час  | Всего | Продолжительность, час | Сменность |
| Ресторан | 12-24 | 12 | 8-24 | 16 | 10-24 | 14 | 2 |
| Магазин кулинарии | 8-20 | 12 |  |  | 6-18 | 12 | - |
| Итого |  |  | 8-24 | 16 |  |  | 2 |

**Таблица 4**

**Соотношение количества выпускаемого теста по его видами**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование изделий** | **Рекомендуемый удельный вес,****% от мощности цеха** | **Принятый удельный вес,****% от мощности цеха** | **Единица** **измерения, (кг, шт.)** | **Количество** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Приложение 14**

Таблица 1

**Параметры микроклимата кондитерского цеха.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование цеха****(отделение)** | **Температура****Сº** | **Относительная влажносить,%** | **Скорость движения воздуха, м/сек²** | **Освещенностьлюкс** | **Вибрация** | **Шум** | **Примечание** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |