ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

**Методические указания**

**по выполнению самостоятельных работ по ПМ010**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ПИТАНИЯ КУХОНЬ МИРА»**

*(сокращенная форма обучения)*

**»**

**для студентов 4-г курса очного обучения, по сокращенной форме обучения**

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

**Волгоград 2018**

Методические указания по выполнению самостоятельных работ при изучении профессионального модуля ПМ 10 «Организация и технология питания кухонь мира» 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: ГБПОУ «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 ПМ10 «Организация и технология питания кухонь мира».

В методических указаниях представлены общие положения по разработке инаписанию 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 10 «Организация и технология питания кухонь мира» 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 ПМ 10 «Организация и технология питания кухонь мира» после освоения теоретического и практического материала МДК 10.01. под руководством преподавателя методом консультирования.

**Цель и задачи выполнения самостоятельных работ**

Выполнение самостоятельных работ 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 ПМ 10 «Организация и технология питания кухонь мира». А также 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:**

**практический опыт:**

* по разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицыиз кухонь мира;
* по составлению меню, технологической документации, производственной программы предприятия;
* по проведению технологических расчетов;
* по поиску информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития в различных источниках информации;
* по проведению анализа и оценки информации, и ее систематизации;
* по использованию информационно-коммуникационных технологий для совершенствования профессиональной деятельности;
* по самостоятельному определению задач профессионального и личностного развития;
* заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

**умения:**

* формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания с национальными кухнями мира;
* организовывать технологический процесс производства предприятий питания с национальными кухнями и осуществлять контроль технологического процесса.
* органолептическими методами оценивать качество продуктов;
* использовать различные способы и приемы приготовления блюд из различных кухонь мира;
* проводить расчеты сырья, оборудования по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
* выбирать варианты оформления блюд из различных кухонь мира;
* принимать решения по организации процессов приготовления блюд из различных кухонь мира;
* выбирать способы сервировки и подачи блюд из различных кухонь мира;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции;
* оформлять технологическую документацию;

**знать:**

* особенности питания народов мира, историю, взаимное влияние и традиции кухонь мира;
* технологии приготовления продукции общественного питания кухонь мира;
* организацию потребления продукции кухонь мира;
* основные критерии оценки качества готовых блюд национальных кухонь;
* органолептический метод определения степени готовности и качества блюд национальных кухонь;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд национальных кухонь;
* методы приготовления блюд национальных кухонь;
* варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд национальных кухонь;
* начинки, соусы и глазури для отдельных блюд национальных кухонь;
* варианты оформления и технику декорирования блюд национальных кухонь;
* актуальные направления в приготовлении блюд национальных кухонь;
* сервировка и подача блюд национальных кухонь;
* температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления блюд национальных кухонь;
* температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных блюд национальных кухонь;
* требования к безопасности хранения блюд национальных кухонь;
* основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления блюд национальных кухонь;
* требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления блюд национальных кухонь.

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

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении МД 10.01;

- приобретение практического опыта принимать решения при самостоятельном выполнении работ по темам разделов МДК 10.01.;

- составление технологической документации (ТТК, 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 МДК 10.01 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 МДК10 01 ПМ 10 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 МДК 10.01

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 ПМ 10, 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 МДК 10.01, 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 мясного цеха (**название таблицы**)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  рецептуры | Наименование  сырья | Вид  полуфабриката | Кол-во | Выход  1порции  (по мясу) | Выход  п порций | Итого  (по виду мяса) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Технологическая схема выполняется аккуратно на компьютере или с помощью линейки.

После указания темы раздела МДК 10.01, названия и номера СР, пишется название

полуфабриката, блюда, 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),

заполняются 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 сохраняют и хранятся в отдельной папке

**Папка по хранению СР должна состоять:**

- титульный лист (см. Приложение 1);

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

- перечень профессиональных и общих компетенций (РП ПМ02, 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 ПМ 10 и

профессиональной компетенции ПК

**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 10.01,**  **задания самостоятельных работ** | | | **Дата**  **испол.** | | **Кол-во,**  **час** | | | **Примечание**  **(форма исполнения, используемая литература)** |
| **Раздел 1. Организация и приготовление блюд из различных кухонь Европы** | | | | | | | | | |
| **Тема 1.1 Особенности кухонь стран Франции, Италии, Греции: традиции, обычаи**  **Тема 1.2. Особенности испанско-португальской кухни: традиции, обычаи**  **Тема 1.3. Особенности германо-немецкой и скандинавской кухонь: традиции, обычаи** | | | | | | | | | |
| **1** | | Составить рефераты по национальным кухням Европы  (по заданию преподавателей) | До 25.01.19. | | **3** | | | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 1,2,3 МУ) | |
| **2** | | Составление меню по национальным кухням Европы | До 25.01.19 | | **3** | | | ГОСТ Р 53105-2008 (см. Приложение 4 МУ) | |
| **3** | | Разработка технико-технологических карт на национальные блюда кухонь Европы | До 30.01.19 | | **4** | | | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 5 МУ) | |
|  | | **Итого по разделу 1** |  | | **10** | | |  | |
| **Раздел 2. Организация и приготовление блюд из различных кухонь Азии** | | | | | | | | | |
| **4** | | Составление меню по национальным кухням Азии | До 10. 02.19 | | **3** | | | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 4 МУ) Интернет ресурсы | |
| **5** | | Разработка технико-технологических карт на национальные блюда из кухонь Азии | До 10. 02.19 | | **5** | | | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 5 МУ) | |
|  | | **Итого по разделу 2** |  | | **8** | | |  | |
| **Раздел 3.** **Организация и приготовление блюд различных кухонь Северной и Южной Америки** | | | | | | | | | |
| **Тема 3.2.Технология приготовления канапе, легких и сложных закусок** | | | | | | | | | |
| **6** | | Составление меню по национальным кухням Северной и Южной Америки | До 20. 02.19 | | **3** | | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 4 МУ)  Интернет ресурсы | | |
| **7** | | Составить технико технологические карты на блюда из национальных кухонь Южной Америки | До 25. 02.19. | | **5** | | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 5 МУ)  ГОСТ Р 53105-2008 | | |
|  | | **Итого по разделу 3** |  | | **8** | |  | | |
| **Раздел 4.** **Организация и приготовление блюд различных кухонь Африки и Ближнего Востока** | | | | | | | | | |
| **Тема 4.1.Особенности кухонь стран северной Африки: Алжир, Египет, Тунис, Марокко, традиции, обычаи**  **Тема 4.2.Особенности кухонь Ближнего Востока: Турция, Ирак, Сирия, Иран, Израиль, традиции, обычаи** | | | | | | | | | |
| **8** | | Составление рефератов по национальным кухням Африки и Ближнего Востока | До 29.02.19. | | **3** | | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 3 МУ)  Интернет ресурсы | | |
| **9** | | Составление меню по национальным кухням Африки и Ближнего Востока | До 05.03.19. | | **3** | | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 4 МУ)  Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012 | | |
|  | | **Итого по разделу 4** |  | | **6** | |  | | |
| **Раздел 5.Организация и приготовление блюд из различных кухонь Австралии, Малой Азии** | | | | | | | | | |
| **Тема 5.1.Особенности кухонь Австралии: традиции, обычаи**  **Тема 5.2. Особенности кухонь Индонезии, Новой Зеландии Филиппин, Малайзии, традиции, обычаи.** | | | | | | | | | |
| **10.** | | Составление рефератов по национальным кухням Австралии, Малой Азии | До 10. 03.19. | | **3** | | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 3 М) Интернет ресурсы | | |
|  | | **Итого по разделу 5** |  | | **3** | |  | | |
| **Раздел 6.Организация и приготовление блюд из различных кухонь России и стран СНГ** | | | | | | | | | |
| **11** | | Составление компьютерных презентаций на блюда различных кухонь России и стран СНГ. | До 20.03.19. | | **6** | | На флешке или диске, или в папке по самостоятельным работам  (см. Приложение 7 МУ)  Кухня народов мира.- АСТ, Астрель, 2005.- 288 с. Энциклопедия мировой кухни.  М.:Вече,2004-384с.  Интернет- ресурсы | | |
| **12** | | Составление ТТК на оригинальные блюда различных кухонь России и стран СНГ с использованием местного сырья | До 25.03.19. | | **4** | | В папке по самостоятельным работам (см. Приложение 5 МУ)  ГОСТ Р 53105-2008 | | |
|  | | **Итого по разделу 6** |  | | **10** | |  | | |
|  | | **Итого самостоятельных работ по ПМ10** |  | | **45** | |  | | |
|  | | **Вывод по самостоятельным работам по ПМ10** | До 25.03.19. | |  | |  | | |

**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 МДК10.01. 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 ПМ10

В журнал учета посещений и оценки знаний студентов выставляется оценка за

самостоятельные работы **по разделам ПМ10**, как средне-арифметическая оценка, которая

отражает степень формирования практических навыков в приобретении профессиональных компетенций.

**6.Выводы**

Указывется степень освоения ПК и ОК по МДК10 01:

- какие приобрел умения

- какие приобрел знания

**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. 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 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 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.ГОСТ Р 53108 -2008 «Услуги общественного питания.

11.Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии.

12.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»

13.СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороте - способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

14.СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

15.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб: Профикс ,2006.

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

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

18.Справочник руководителя общественного питания (год выпуска: 1978, 2005,2010)

**Специальная литература (основные источники):**

1.Л.А.Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012.

2.Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова и др. Проектирование предприятий общественного питания, Учебное пособие, Из-во «Троицкий мост ТМ», 2011,Сант-петербург

3.Т.Т.Никуленкова Ю.И. Лавриненко, Г.М. Яснина «Проектирование предприятий общественного питания» Учебник, М.: Колос, 2000.-216с.

4.Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2005г.

5.Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2006г

6.В.И Богушева. Технология приготовления пищи. Ростов на Дону «Феникс» 2010г

7.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: Издат. центр «Академия»

8.С.Долгополова Новые кулинарные технологии, М., Изд.Д. «Ресторанные ведомости»,2005г.

**Дополнительная литература:**

4.Кабушкин Н.И. «Основы менеджмента», У.П. Минск ,2000

5.Е.Л,Драчева , Л.И. Юликов, «Менеджмент» УП,М.: Мастерство, 2002г.

6.Ямпольская Д.О. Зонис М.М. «Менеджмент», С-Петербург, Из-во «Нева», М. Из-во

«ОЛМА-ПРЕСС» , 2003г.

7.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. Контеева, 2-у изд.- Екатеринбург: издательство Урал.гос.экон.ун-та, 2002-185с

8.Журналы: «Гастроном» за 2009-2015г

«Школа гастроном» за 2009-2015г.

«Питание и общество» за 2009-2015г

«Коллекция рецептов» за 2009-2015г

9.Интернет сайты:

-recept- testa/ru/…./303Kuhnja

-www mmenu com/…/151

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

13.Мультимедийные пособия разработанные преподавателями.

14.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 ПМ10 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ПИТАНИЯ КУХОНЬ МИРА»**

*(сокращенная форма обучения)*

**для студентов 3-г курса очного обучения по сокращенной программе**

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

**Учебный 2018-2019 год**

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

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

(ФИО)

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

**Волгоград 2019**

**Приложение 2**

**КОМПЕТЕНЦИИ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В ХОДЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ по ПМ10:**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и технология питания кухонь мира**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1 | Организовывать и проводить приготовление блюд из различных кухонь мира. |
| ПК 2 | Разрабатывать рационы, ассортиментную политику предприятия с учетом национальных особенностей питания |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**Приложение 3**

**Структура и содержание реферативных работ**

**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:

ГБПОУ «Волгоградский колледж Ресторанного сервиса и торговли»

**Реферат**

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

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

**Самостоятельная работа** №\_\_\_

по профессиональному модулю ПМ10

«Организация и технология питания кухонь мира**»**

Выполнил:

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

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

(Ф.И.О.)

Проверил:

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

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

Волгоград 2019

6

**Приложение 4**

**Образец меню**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Номер рецептуры | Наименование блюда | Выход блюда, г | Количество блюд |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Приложение 5**

**Образец технико-технологической карты**

Утверждаю:

Директор ПОП\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г

**Технико-технологическая карта №**

**Наименование изделия**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**1.Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо иликулинарную продукцию (указывается название блюда) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_вырабатываемое ООО **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**и реализуется в предприятии общественного питания (указать тип ПОП) через торговый зал, или магазин кулинарии, или торговую сеть, или в филиалах предприятия (нужное подчеркнуть).

**2.Требование к сырью**

Используемое сырье, продукты, полуфабрикаты для приготовления\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ должно соответствовать нормативной документации и удостоверению качества, иметь сопроводительные документы, подтверждающие безопасность и качество.

Допускается замена сырья на соответствующее, отечественного или импортного производства, с разрешения органов Роспотребнадзора. **3.Рецептура:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(указывается наименование блюда)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Масса сырья в граммах**  **Брутто** | **Масса сырья в граммах**  **Нетто** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Выход готового блюда** |  |  |

**.Технология приготовления**

4.1. Подготовка сырья к производству блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название блюда)

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

производится в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов) 1996г.

4.2. Краткая технология приготовления блюда или изделия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название блюда)

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**5.Требование к оформлению, реализации и хранению**

5.1.Блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название блюда)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подается\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.2. Температура подачи блюда, не более \_\_\_\_\_\_\_\_\_ºС

5.3. Хранится блюд\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, не более \_\_\_\_\_\_\_ час(суток).

Полуфабрикаты к данному блюду хранят в соответствии с требованиями

Сан ПиН 2.3.2.1324-03 при соблюдении условий хранения.

**6.Показатели качества и безопасности**

**6.1.Органолептические показатели качества блюда:**

**Внешний вид**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Вкус:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Запах:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Цвет:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Консистенция:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**6.2.Микробиологические показатели**: должны соответствовать требованиям

Сан Пин 2.3.2.1078-01 п.1.9.15.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(указать конкретный пункт СанПиН2.3.2.1078-01).

**7. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта**

Белки - г; Жиры - г; Углеводы – г; ЭЦ.\_\_\_\_\_\_\_\_ккал

**или на выход блюда, изделия:**

Белки - г; Жиры - г; Углеводы – г; ЭЦ.\_\_\_\_\_\_\_\_ккал

Ответственный за оформление ТТК:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(указывается должность, подпись полностью фамилия, ИО)

ТТК составлена в соответствии с ГОСТ Р53105-2008\_\_\_\_\_\_\_(подпись) ФИО /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

**Таблица 1**

**Расчет пищевой и энергетической ценности блюда**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса нетто, г | Белки | | Жиры | | Углеводы | | ЭН.  Ценность |
| % |  | % |  | % |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого в изделии |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого в гарнире |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого в соусе |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Всего на выход блюда |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Всего в 100г блюда |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Потери,% |  |  | 6 |  | 12 |  | 9 |  |
| Сохранность,% |  |  | 94 |  | 88 |  | 91 |
| С учетом потерь при тепловой обработке на выход блюда |  |  |  |  |  |  |  |  |
| В 100г блюда |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность блюда определяется по формуле:

Э.Ц.=4(Б+У)+9Ж

Данные расчетов переносятся в ТТК и к ней прилагаются.

**Приложение 6**

**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