

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар, Муниципальное  
бюджетное образовательное  
учреждение «Лицей г.Малмыж»  
\_\_\_\_\_/Н.Л. Никулина/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по  
учебной работе  
\_\_\_\_\_/Н.А. Хромцева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Старший повар 5 разряда кафе «Лотос»  
\_\_\_\_\_/Р.Р. Авхатшина/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ  
ПРОДУКЦИИ**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**2021 г.**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства Образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года), базовый уровень подготовки программой профессионального модуля ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ФГАУ «ФИРО».

Организация-разработчик КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: Л.Г. Зяблицева – преподаватель

Эксперты: Н.Л. Никулина – шеф – повар, Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Лицей г.Малмыж»;  
Р.Р. Авхатшина - старший повар 5 разряда кафе «Лотос».

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К  
экономико-технологических дисциплин  
Протокол №\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021 г.  
Председатель П(Ц)К: \_\_\_\_\_ Н.И. Хворова

Согласовано  
Заместитель директора по  
производственному обучению  
\_\_\_\_\_ М.Р. Аскарлов  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	стр. 4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	17
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	21

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

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

Программа профессионального модуля – является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ № 5-546 от 26.07.2010 г.), базовый уровень подготовки в части освоения основного вида деятельности (ВД): организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

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

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыра;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости размера (массы), рыбных, мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания, размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых горячих сложных соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

#### **Личностные результаты реализации программы воспитания.**

ЛР 24 Способствующей формированию положительного образа проявляющего активную жизненную позицию поддерживающего престиж своего учебного заведения.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –483 часов, в том числе

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 303 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –202 часов; в т.ч. лабораторные занятия – 64 часов;

самостоятельной работы обучающегося –101 часов;

учебной практики - 72 часа, производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
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
ЛР 24	Способствующей формированию положительного образа проявляющего активную жизненную позицию поддерживающего престиж своего учебного заведения.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 03 для очной формы обучения

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов ПМ	Суммарный объем нагрузки	Объем профессионального модуля, час					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)			
ОК 1-9 ПК 3.1 – 3.4	МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	303	202	64	40	72	108	101
ПМ 03	Всего:	303	202	64	40	72	108	101

#### 3.1.2. Для заочной формы обучения

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов ПМ	Суммарный объем нагрузки	Объем профессионального модуля, час					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)			
ОК 1-9 ПК 3.1 – 3.4	МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	303	62	15	40	72	108	241
ПМ 03	Всего:	303	62	15	40	72	108	241



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		ПК, ОК, формируемые ЛР
		очное	заочное	
1	2	3	4	5
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		202	62	
<b>Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	Виды технологического оборудования и производственный инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	16	10	
Тема 1.1. Оборудование горячего цеха.	Содержание	12	10	
	1. Тепловые процессы. Классификация теплового оборудования. Требования, предъявляемые тепловым аппаратам, опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.	2	2	ПК-3,1-3,4 ОК-1-9 ЛР 24
	2. Виды и назначение варочных аппаратов. Основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции. Пароварочные аппараты: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	1	
	3. Электросковороды, фритюрницы, шкафы: устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	1	
	4. Аппараты с ИК – нагревом, аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование.	2	1	
	5. Микроволновые печи, пароконвектоматы: устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	1	

	6. Плиты электрические, автоматические электрокипятильники: классификация, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2	
	<b>Лабораторная работа.</b>			
	1. Изучение устройства и технических характеристик теплового оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	2	
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> - работа с конспектом, учебной и методической литературой: - работа со средствами массовой информации;	7	20	
<b>Тема 1.2.</b> Организация рабочих мест в горячем цехе.	<b>Содержание</b>	2	2	ПК-3,1-3,4 ОК-1-9 ЛР 24
	1. Организация рабочих мест в горячем цехе. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).			
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> - работа с конспектом, учебной и методической литературой: - работа со средствами массовой информации;	1	20	
<b>Раздел 2. Организация и приготовление сложных супов</b>		32	12	
Тема 2.1. Технология приготовления сложных супов	<b>Содержание</b>	18	12	
	1. Ассортимент супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов.		2	ПК-3,1; ОК-1-9 ЛР 24
	2. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов.		2	
	3. Технология приготовления пюреобразных супов и специальных гарниров к ним. Технология приготовления прозрачных супов и специальных гарниров к ним.		2	
	4. Технология приготовления национальных супов и специальных гарниров к ним. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд.		2	

	5. Основные критерии оценки качества готовых горячих сложных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.		2	
	6. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных супов.	8	2	
	<b>Лабораторная работа</b>		2	
	1. Приготовление пюреобразных супов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Бракеражная оценка готовых блюд.			
	2. Приготовление прозрачных супов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Бракеражная оценка готовых блюд.			
	3. Приготовление национальных супов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Бракеражная оценка готовых блюд.			
	Разработка нормативно-технологической документации. Разработка ассортимента. Расчеты массы сырья для приготовления различных видов супов.			
	<b>Самостоятельная работа</b> - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных супов»; - самостоятельная работа с конспектом, учебной и методической литературой, средствами массовой информации; - разработка технико-технологических карт по предложенному ассортименту; - составление алгоритмов по приготовлению сложных супов.	10	40	
<b>Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих соусов.</b>		16	12	
Тема 3.1. Приготовление сложных горячих соусов.	<b>Содержание</b>	14	12	ПК-3,1; ОК-1-9 ЛР 24
	1. Ассортимент горячих соусов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов. Гарниры и заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы,	2	2	

мяса и птицы. Ассортимент вкусовых добавок к сложным соусам и варианты их использования.			
2. Правила выбора вин и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных соусов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных соусов.	2	2	ПК-3,1; ОК-1-9 ЛР 24
3. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных соусов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных соусов. Правила соусной композиции горячих соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.	2	2	
4. Технология приготовления сложных горячих соусов. Температура подачи сложных горячих соусов. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых сложных горячих соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.	2	2	
5. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных соусов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных соусов.	2	2	
<b>Лабораторная работа</b> Разработка нормативно-технологической документации. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	2	2	
<b>Самостоятельная работа</b> - рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд и закусок» - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции»	14	40	

<b>Раздел 4. Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</b>		38	12	
Тема 4.1. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	Содержание	32	12	ПК-3,3; ОК-1-9 ЛР 24
	1. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.		1	
	2. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.		1	
	3. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов, гармоничных блюд.		1	
	4. Ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.		1	
	5. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		1	
	6. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.		1	
	7. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Температура подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.		1	
	8. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд.		1	
	9. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей, грибов и сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		1	ПК-3,1; ОК-1-9 ЛР 24
10. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		1		

	<b>Лабораторная работа</b>	6	2	
	1. Приготовление горячих сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Органолептическая оценка качества и безопасности приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Бракеражная оценка готовых блюд. Разработка нормативно-технологической документации, ассортимента.		1	
	2. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.		1	
	<b>Самостоятельная работа</b> - - рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из овощей, грибов и сыра» - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра» - составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра	20	48	
<b>Раздел 5. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>		68	16	
Тема 5.1. технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы	Содержание	20	8	ПК-3,4; ОК-1-9 ЛР 24
	1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из рыбы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.		1	
	2. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами.			
	3-4. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из рыбы разных видов.		1	
	5. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования рыбных блюд.		1	
	6. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд.		1	

	7. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы.		1	
	8. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из рыбы. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из рыбы.		1	
	<b>Лабораторная работа</b>	8	2	
	Приготовление горячих сложных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Бракеражная оценка готовых блюд.			
	Разработка нормативно-технологической документации, ассортимента.			
	Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.			
	<b>Самостоятельная работа</b> - - рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из рыбы» - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы» - составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.	20	40	
Тема 5.2. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы	Содержание	32	8	
	1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.		1	ПК-3.4; ОК-1-9 ЛР 24
	2. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из мяса/птицы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами.			
	3,4,5. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из мяса и птицы.		1	
	6,7. Техника нарезки на порции птицы и мяса в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушки в зависимости от		1	

	размера (массы), мясных блюд.			
	8. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и птицы. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд.		1	
	9. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса и птицы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса и птицы.		1	
	10. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из мяса и птицы. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из мяса и птицы.		1	
	<b>Лабораторная работа</b>	8	2	
	Приготовление горячих сложных блюд из мяса и птицы. Органолептическая оценка качества и безопасности приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы. Бракеражная оценка готовых блюд.			
	Разработка нормативно-технологической документации, ассортимента. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей продукции из мяса и птицы.			
	<b>Самостоятельная работа</b> - - рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из мяса и птицы» - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы» - разработка технико-технологических карт по заданному ассортименту - составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы.	20	27	
Курсовая работа	<b>Написание курсовой работы</b>	40	40	П.К-3.1-3.3; ОК-1-9 ЛР 24
	<b>Самостоятельная работа</b>	9	6	



<b>Учебная практика</b>		72	72	
<b>Раздел 2. Организация и приготовление сложных супов</b>	<b>Содержание</b>	18	18	
	Инструктаж по Т/Б – вводный. Ознакомление с объектами и объемом работы. Организовать рабочие места в производственных помещениях, цехах. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов. Технология приготовления сложных супов. Разрабатывать ассортимент супов. Органолептически оценивать качество продуктов, блюд. Выбирать температурный режим при подаче, хранении супов.			ПК-3.1;  ОК-1-9 ЛР 24
<b>Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих соусов</b>	<b>Содержание</b>	18	18	
	1.Инструктаж по Т/Б,П/Б, С/П. 2. Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной кулинарной продукции – соусы. Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. Технология приготовления сложных горячих соусов.			ПК-3.1-3.8; ОК-1-9 ЛР 24
<b>Раздел 4. Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра</b>	<b>Содержание</b>	18	18	
	1.Инструктаж по Т/Б, П/Б, С/П. 2. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении гармоничных блюд. Технология приготовления блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.			П.К-3.1-3.3; ОК-1-9 ЛР 24
<b>Раздел 5. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы</b>	<b>Содержание</b>	18	18	
	1.Инструктаж по Т/Б, П/Б, С/П. Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы. Проводить расчеты по формулам (расчет сырья). Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из мяса, рыбы и с/х (домашней) птицы. Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции.			П.К-3.1-3.4; ОК-1-9 ЛР 24

<b>Производственная практика</b>		108	108	
<b>Раздел 1. Организация рабочего места и подбор технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>	20	20	П.К-3.1-3.4; ОК-1-9 ЛР 24
	Уметь пользоваться безопасно технологическим оборудованием, производственным инвентарем. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. Риски в области безопасности при эксплуатации технологического оборудования.			
<b>Раздел 2. Организация и приготовление сложных супов</b>	<b>Содержание</b>	24	24	П.К-3.1; ОК-1-9 ЛР 24
	Разрабатывать ассортимент сложных супов. Организовывать технологический процесс приготовления сложных горячих супов. Приготавливать сложные горячие супы, сервировать и оформлять сложные супы. Контроль безопасности готовых сложных супов.			
<b>Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра</b>	<b>Содержание</b>	24	24	П.К-3.3; ОК-1-9 ЛР 24
	Осуществлять приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Осуществлять сервировку и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра отдельно. Контроль безопасности сырья готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Организовывать технологический процесс приготовления блюд.			
<b>Раздел 4. Организация и приготовление сложных горячих соусов</b>	<b>Содержание</b>	20	20	П.К-3.2; ОК-1-9 ЛР 24
	Осуществлять приготовление сложных блюд – соусы. Осуществлять сервировку и оформление соусов. Уметь выполнять оформление и отделку сложных соусов. Осуществлять контроль безопасности сырья и готовых сложных соусов. Организовывать технологический процесс приготовления блюд.			
<b>Раздел 5. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы</b>	<b>Содержание</b>	20	20	ПК-3.4; ОК-1-9 ЛР 24
	Организовывать технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы с/х (домашней). Приготавливать сложные горячие блюда из рыбы, мяса, птицы с/х (домашней). Сервировать и оформлять сложные блюда из рыбы, мяса, птицы с/х (домашней).			

	Контроль безопасности сырья готовых блюд.			
<b>Всего</b>		<b>483</b>	<b>483</b>	

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии продукции общественного питания», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», в кулинарной лаборатории, учебном кулинарном цехе.

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

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты);
- кинопроектор, демонстрационный экран

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

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

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

#### **1. Технологии приготовления пищи:**

литы электрические, водонагреватель, электрическая, миксеры, фритюрница, наборы кухонной и столовой посуды, наборы разделочных досок, наборы ножей, комплект учебно-методической документации

#### **2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:**

- #### **3. компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.**

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

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

Учебники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2020 – 467с.
2. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие

для среднего профессионального образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. -2-е издание, стереотипное-М.: «Академия», 2019-272с.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования / Владимир Васильевич Усов.- 2-е издание, стереотипное-М.: «Академия», 2020-416с.

### **Справочники**

1. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания / Под редакцией В.Н.Голубева-М.: ДеЛипринт, 2019.-590с.

2. Общественное питание. Справочник руководителя.- М.: Экономические новости, 2018.- 816с.

3 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.-К., ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2020.-680с.

### **Дополнительные источники:**

1. Аграновский Е.Д. Организация производства в общественном питании: Учебное пособие для спец. Учеб. Заведений/ Е.Д. Аграновский, М.М. Аносова, Р.Ф. Лифанова.-М.: Экономика, 2019.-254с.

2. Богусева В.И. Технологии приготовления пищи: Учебно-методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: «МарТ», 2018.-320с. (Серия «Технология сервиса»)

3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для начального профессионального образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – М.: «Академия», 2019. – 464с.

4. Жванко Ю.Н., Панкратова Г.В., Мамедова З.И. Аналитическая химия и теххимический контроль в общественном питании: Учебное пособие для техникумов.-2-е издание, исправленное и переработанное.-М.: Высшая школа, 2020.-271с.

5. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник.-М.: Мастерство, 2020.-432с.

6. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебник для начального профессионального образования: / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина.-3-е издание, стереотипное-М.: «Академия», 2018-192с.

7. Конник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/Н.В. Конник-М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019.-416с.

8. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник.- Ростов н/Д: «МарТ», 2019.-448с.

9. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие.-М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018.-176с.

Журналы:

«Ресторатор», «Шеф», «Питание и общество», «Гастроном»

Интернет-ресурсы

<http://4vkusa.ru>

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

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

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

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

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

<http://d000.ru>

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

[http:// www.eda-info.ru/](http://www.eda-info.ru/)

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

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

<http://www.adout-food.ru>

<http://goodfoodz.ru/>

<http://foodquiz.ru/>

<http://eda.ucoz.ru>

<http://web-food.ru>

<http://prigotovimest.ru>

<http://receptanet.ru>

[http:// www.1001eda.com/](http://www.1001eda.com/)

<http://oproduktah.com/>

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

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля, прохождение учебной и производственной практики, выполнение курсовой работы.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства», «Товароведение продовольственных товаров», «Информационные технологии профессиональной деятельности», «Оборудование предприятий общественного питания», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества».

**Мастера:** наличие 4-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий (устный опрос, тестирование защита реферата и т.д.). Итоговым контролем по профессиональному модулю является экзамен квалификационный, который проводится в промежуточную аттестацию. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости по профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств, которые согласовываются с сообществом работодателей и предназначены для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных супов;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих супов;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса сложных горячих супов;</li> <li>- четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих супов в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих супов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование, зачет на практической работе;</li> <li>Зачет по лабораторной работе;</li> <li>Зачет по практической и лабораторной работе;</li> <li>Зачет по лабораторной работе;</li> <li>Зачет по практической работе;</li> <li>Оценка деятельности на учебной практике</li> <li>Зачет</li> </ul>
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных соусов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса сложных горячих соусов;</li> <li>- четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептур,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование, зачет по лабораторной работе;</li> <li>тестирование, зачет по практической работе, устный экзамен</li> <li>зачет по лабораторной работе;</li> </ul>



	используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих соусов.	зачет по практической работе;  Зачет
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	- рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;  - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	- тестирование, зачет на Лабораторной работе; зачет по лабораторной работе;  зачет по лабораторной и лабораторной работе, практике, устный экзамен; зачет по лабораторной работе;  зачет по лабораторной работе; Оценка деятельности на учебной практике Зачет
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	- рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- тестирование, зачет на лабораторной работе;  зачет по лабораторной работе;  зачет по лабораторной и лабораторной работе, практике, устный экзамен  зачет по лабораторной, лабораторной работе, практике;  зачет по лабораторной работе; Оценка деятельности на учебной практике Зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны

позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций обеспечивающих их умения.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>– активная демонстрация интереса к своей будущей профессии через:</li> <li>– конкурсы профессионального мастерства,</li> <li>– участие в тренингах, недели спец.дисциплин,</li> <li>– активное участие на уроках</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- создание портфолио</li> <li>- интерпритация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</li> </ul>
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>– качественная оценка эффективности и качества выполнения</li> </ul>	Зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач и профессионального личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- эффективное использование различных источников, включая электронные</li> </ul>	отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций

<p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>– Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения</p>	<p>Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием лабораторных работах.</p>
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>- качественный анализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием лабораторных работах.</p>
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- оптимальная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля</p>	<p>Отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации</p>
<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- качественный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд</p>	<p>отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи</p>