

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

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар, Муниципальное
бюджетное образовательное
учреждение «Лицей г.Малмыж»
_____/Н.Л. Никулина/
«__» _____ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директор по
учебной работе
_____/Е.Л. Семеновых/
«__» _____ 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Старший повар 5 разряда кафе «Вятка»
_____/Т.А. Хабибуллина/
«__» _____ 2020 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

2020 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.

Организация-разработчик КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: Л.Г. Зяблицева – преподаватель

Эксперты: Н.Л. Никулина – шеф – повар, Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Лицей г.Малмыж»;
Т.А. Хабибуллина - старший повар 5 разряда кафе «Вятка»;

Рассмотрено и одобрено П(Ц) К
экономико-технологических дисциплин
Протокол № ____ от _____ 2020 г.
Председатель П(Ц)К: _____
Н.И. Хворова

Согласовано
заместителем директора по
производственному обучению
_____ М.Р. Аскаров
«__» _____ 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25

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 профессиональной 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной 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.

1.3. Рекомендуемое 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план учебной практики профессионального модуля

Код Профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-4	Раздел 1. Организация рабочего места и подбор технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	21	24	12	40	8	40	6	-
ПК 1	Раздел 2. Организация и приготовление сложных супов	47	34	20		18		24	-
ПК 2	Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих соусов	23	20	6		8			-
ПК 3	Раздел 4. Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	47	34	8		18			-
ПК 4	Раздел 5. Организация и приготовление	90	50	18		33		42	-

	сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы								
	Производственная практика	36							
	Всего:	303	202	64	40	101	40	72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) «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	Уровень освоения	ПК, ОК
1	2	3	4	5
МДК 1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		202		
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Виды технологического оборудования и производственный инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	16		
Тема 1.1. Оборудование горячего цеха.	Содержание	12	2	ПК-3,1-3,4 ОК-1-9
	1. Тепловые процессы. Классификация теплового оборудования. Требования, предъявляемые тепловым аппаратам, опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.			
	2. Виды и назначение варочных аппаратов. Основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции. Пароварочные аппараты: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.			
	3. Электросковороды, фритюрницы, шкафы: устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.			
	4. Аппараты с ИК – нагревом, аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование.			

	5. Микроволновые печи, пароконвектоматы: устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.			
	6. Плиты электрические, автоматические электрокипятильники: классификация, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.			
	Лабораторная работа.			
	1. Изучение устройства и технических характеристик теплового оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2		
Тема 1.2. Организация рабочих мест в горячем цехе.	Содержание	2	2	ПК-3,1-3,4 ОК-1-9
	1. Организация рабочих мест в горячем цехе. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).			
Самостоятельная внеаудиторная работа - работа с конспектом, учебной и методической литературой; - работа со средствами массовой информации;				
Тематика самостоятельной работы - рефераты на тему «Современные машины для работы в горячем цехе» - составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в горячем цехе»				
Раздел 2. Организация и приготовление сложных супов		32		
Тема 2.1. Технология приготовления сложных супов	Содержание	18	2	ПК-3,1; ОК-1-9
	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. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов.			
	3. Технология приготовления пюреобразных супов и специальных гарниров к ним. Технология приготовления прозрачных супов и специальных гарниров к ним.			

	4. Технология приготовления национальных супов и специальных гарниров к ним. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Виды посуды, использующейся для подачи сложных горячих блюд.			
	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.			
	6. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных супов.			
	Лабораторная работа	14		
	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.			
	Самостоятельная работа - 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.			
Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих соусов.		16		
Тема 3.1. Приготовление сложных горячих соусов.	Содержание	14	2	ПК-3,2;

	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, мяса и птицы. Ассортимент вкусовых добавок к сложным соусам и варианты их использования.			ОК-1-9
	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.			
	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.			
	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.			
	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.			
	Лабораторная работа Разработка нормативно-технологической документации. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	2		

Самостоятельная работа - 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» - самостоятельная работа с конспектом, учебной и методической литературой, средствами массовой информации; - разработка технико-технологических карт по предложенному ассортименту; - составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции				
Раздел 4. Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.		38		
Тема 4.1. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	Содержание	32	2	ПК-3,3; ОК-1-9
	1. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.			
	2. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.			
	3. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов, гармоничных блюд.			
	4. Ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.			
	5. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.			
	6. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.			
	7. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Температура подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.			
	8. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Виды посуды, использующейся для подачи сложных			

	горячих блюд.			
	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.			
	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.			
	Лабораторная работа	6	3	
	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.			
	2. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.			
Самостоятельная работа - - 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				
Учебная практика - разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь; - правила подбора сложных горячих соусов.		52	3	
Раздел 5. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной		68		

(домашней) птицы				
Тема 5.1. технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы	Содержание	20	2	
	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.			ПК-3,4; ОК-1-9
	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.			
	5. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования рыбных блюд.			
	6. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы. Виды посуды, использующейся для подачи сложных горячих блюд.			
	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.			
	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.			
	Лабораторная работа	8	3	
	Приготовление горячих сложных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Бракеражная оценка готовых блюд.			
	Практическое занятие			
	1. Разработка нормативно-технологической документации, ассортимента.			

	2. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.			
Самостоятельная работа - - 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.				
Тема 5.2. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы	Содержание	32	3	ПК-3,4; ОК-1-9
	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.			
	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.			
	6,7. Техника нарезки на порции птицы и мяса в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушки в зависимости от 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.			
	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.			
	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.			

	Лабораторная работа	8	3	
	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.			
Самостоятельная работа - 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.				
Учебная практика				
Раздел 2. Организация и приготовление сложных супов	Содержание	18		ПК-3,1; ОК-1-9
	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.		3	
	Содержание	18		ПК-

Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих соусов	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.		3	3,1-3,8; ОК-1-9
Раздел 4. Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	Содержание 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.	18	3	П.К-3,1-3,3; ОК-1-9
Раздел 5. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы	Содержание 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.	18	3	П.К-3,1-3,4; ОК-1-9
Производственная практика				
Раздел 1. Организация рабочего места и подбор технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Содержание Уметь пользоваться безопасно технологическим оборудованием, производственным инвентарем. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. Риски в области безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	20	3	П.К-3,1-3,4; ОК-1-9
Раздел 2. Организация и	Содержание	24		П.К-

приготовление сложных супов	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.		3	3,1; ОК-1-9
Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	Содержание	24		П.К-3,3; ОК-1-9
	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.		3	
Раздел 4. Организация и приготовление сложных горячих соусов	Содержание	20		П.К-3,2; ОК-1-9
	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.		3	
Раздел 5. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Содержание	20		ПК-3,4; ОК-1-9
	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.		3	
Экзамен				
Всего		350		

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 рекомендуемых 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, 2008 – 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», 2006-272с.

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», 2006-416с.

Справочники

1. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания / Под редакцией В.Н.Голубева-М.: ДеЛипринт, 2003.-590с.

2. Общественное питание. Справочник руководителя.- М.: Экономические новости, 2007.- 816с.

3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.-К., ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009.-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, 2007.-254с.

2. Богушева В.И. Технологии приготовления пищи: Учебно-методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: «МарТ», 2005.-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», 2006. – 464с.

4. Жванко Ю.Н., Панкратова Г.В., Мамедова З.И. Аналитическая химия и технохимический контроль в общественном питании: Учебное пособие для техникумов.-2-е издание, исправленное и переработанное.-М.: Высшая школа, 2005.-271с.

5. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник.-М.: Мастерство, 2007.-432с.

6. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебник для начального профессионального образования: / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина.-3-е издание, стереотипное-М.: «Академия», 2007-192с.

7. Конник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/Н.В. Конник-М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009.-416с.

8. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник.- Ростов н/Д: «МарТ», 2006.-448с.

9. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие.-М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008.-176с.

Ответственные 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.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.

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

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.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	- рациональная разработка ассортимента сложных супов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих супов; - оптимальная организация технологического процесса сложных горячих супов; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих супов в соответствии со сборником рецептов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих супов.	- тестирование, зачет на практической работе; - Зачет по лабораторной работе; - Зачет по практической и лабораторной работе; - Зачет по лабораторной работе; - Зачет по практической работе; - Оценка деятельности на учебной практике - Зачет
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных соусов	- рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов; - оптимальная организация технологического процесса сложных	- тестирование, зачет по лабораторной работе; - тестирование, зачет по практической работе,

	горячих соусов; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих соусов.	устный экзамен зачет по лабораторной работе; 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	- 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

	(домашней) птицы.	
--	-------------------	--

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– активная демонстрация интереса к своей будущей профессии через: – конкурсы профессионального мастерства, – участие в тренингах, недели спец. дисциплин, – активное участие на уроках	- создание портфолио - интерпритация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – качественная оценка эффективности и качества выполнения	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.	- Эффективный поиск необходимой информации; - эффективное использование различных источников, включая электронные	отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
ОК 5 Использовать информационно-	- рациональное и эффективное использование различных технических	отчет по решению ситуационных

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