

Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей кулинарной продукции**

**для специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Гатчина

2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС)  
по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт  
экономики, финансов, права и технологий».

Разработчики:

Кутькова Л.А., преподаватель специальных дисциплин

Грошева М.А., преподаватель специальных дисциплин

Руданец Н.В., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании методической комиссии,

Протокол № 1 от «26» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ М.А. Грошева

Согласовано

Директор ООО «Стиль»



Е.Н. Дю

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	37

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в СПО, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения 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, используемых 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 сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- 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 сыров;
- 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 горячей кулинарной 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 от размера (массы), рыбных и 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 и 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 сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

### **1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 932 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 500 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 333 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 167 часов;

учебной и производственной практики – 432 часов.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности 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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
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, 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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (ПМ).03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3. 1	<b>Раздел 1.</b> Технология приготовления сложных супов	120	64	32	-	32	-	24	-
ПК 3. 2.	<b>Раздел 2.</b> Приготовление сложных горячих соусов.	47	25	11	-	10	-	12	-
ПК 3. 3	<b>Раздел 3.</b> Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.	134	66	32	-	32	-	36	-
ПК 3. 4.	<b>Раздел 4.</b> Приготовление блюд из рыбы.	126	58	28	-	32	-	36	-
ПК 3. 4.	<b>Раздел 5.</b> Приготовление блюд из мяса.	128	60	29	-	32	-	36	-
ПК 3. 4.	<b>Раздел 6.</b> Приготовление блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	95	40	20	-	19	-	36	-

	<b>Курсовая работа</b>	<b>30</b>	<b>20</b>			<b>10</b>			
	<b>Производственная практика (2 курс)</b>	<b>108</b>							<b>108</b>
	<b>Производственная практика (3 курс)</b>	<b>144</b>							<b>144</b>
	<i>Всего:</i>	<b>932</b>	<b>333</b>	152	-	<b>167</b>	-	<b>180</b>	<b>252</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа.		Объем часов	Уровень освоения/ Формируемые компетенции
1	2		3	4
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			932	
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			680	
Раздел 1. Приготовление сложных супов.	Содержание		64(32/10/22)	
	1.	Классификация первых блюд по назначению, способу приготовления, температуре подачи. Ассортимент супов.	2	1 ПК 3.1 ОК 1-9
	2.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сложных кулинарных блюд – супов.	2	1 ПК 3.1 ОК 1-9
	3.	Приготовление бульонов. Особенности в технологии приготовления сложных супов, закладка сырья.	2	1 ПК 3.1 ОК 1-9
	4.	Технологический процесс приготовления первых блюд. Время варки. Общие правила варки.	2	1 ПК 3.1 ОК 1-9
	5.	Щи, борщи, ассортимент, характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска,	2	1 ПК 3.1 ОК 1-9

6.	Рассольники, солянки, ассортимент, характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, взаимозаменяемость сырья при приготовлении.	2	1 ПК 3.1 ОК 1-9
7.	Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Отличительные особенности.	2	1 ПК 3.1 ОК 1-9
8.	Пюреобразные супы.	2	1 ПК 3.1 ОК 1-9
9.	Прозрачные супы. Способы осветления бульонов.	2	1 ПК 3.1 ОК 1-9
10.	Гарниры к прозрачным супам и их приготовление: припущенные овощи, нарезанные соломкой или карбованные, клецки, галушки, макаронные изделия, паровой рис и др.	2	1 ПК 3.1 ОК 1-9
11.	Сладкие супы, гарниры к ним.	2	1 ПК 3.1 ОК 1-9
12.	Особенность приготовления национальных супов. Ассортимент	2	1 ПК 3.1 ОК 1-9
13.	Требования к качеству используемых продуктов, приготовленных супов. Оформление сложных супов. Правила хранения, сроки реализации супов.	2	1 ПК 3.1 ОК 1-9
14.	Инструменты и оборудование, приспособления и инвентарь для приготовления первых блюд.	2	1 ПК 3.1 ОК 1-9
15.	Требования к санитарному состоянию. Приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря. Правила их безопасного использования при приготовлении сложных супов.	2	1 ПК 3.1 ОК 1-9
16.	Занятие обобщения № 1	2	3 ПК 3.1 ОК 1-9
<b>Лабораторные работы</b>		<b>10</b>	

1.	Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых супов.	2	2 ПК 3.1 ОК 1-9
2.	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных супов. Современное оформление и подача.	2	2 ПК 3.1 ОК 1-9
3.	Решение задач на определение массы нетто и брутто готовых супов с учетом изменений, происходящих при тепловой обработки; норм взаимозаменяемости.	2	2 ПК 3.1 ОК 1-9
4.	Решение задач на определение выхода готовых супов с учетом изменений, происходящих при тепловой обработки; норм взаимозаменяемости.	2	2 ПК 3.1 ОК 1-9
5.	Технологические схемы и технологические карты приготовления супов различных групп (солянок, пюреобразных, прозрачных.)	2	2 ПК 3.1 ОК 1-9
<b>Практические занятия</b>		<b>22</b>	
1.	Приготовление заправочных супов: борщ украинский.	2	2, 3 ПК 3.1 ОК 1-9
2.	Приготовление заправочных супов: щи из квашеной капусты	2	2, 3 ПК 3.1 ОК 1-9
3.	Приготовление заправочных супов: рассольник по-россошански, солянки сборная мясная.	2	2, 3 ПК 3.1 ОК 1-9
4.	Приготовление супов-пюре из картофеля.	2	2, 3 ПК 3.1 ОК 1-9
5.	Приготовление супов-пюре из птицы.	2	2, 3 ПК 3.1 ОК 1-9
6.	Приготовление супов-пюре из гороха.	2	2, 3 ПК 3.1 ОК 1-9

	7.	Приготовление прозрачных супов из мяса.	2	2, 3 ПК 3.1 ОК 1-9
	8.	Приготовление прозрачных супов из птицы.	2	2, 3 ПК 3.1 ОК 1-9
	9.	Приготовление гарниров к прозрачным супам (гренки, яйца, сваренные «в мешочек», припущенные овощи, нарезанные соломкой или карбованные, фрикадельки).	2	2, 3 ПК 3.1 ОК 1-9
	10	Приготовление сладких супов из яблок, из ягод.	2	2, 3 ПК 3.1 ОК 1-9
	11	Приготовление сладких супов из цитрусовых.	2	2, 3 ПК 3.1 ОК 1-9
<b>Раздел 2.</b> Приготовление сложных горячих соусов.	<b>Содержание.</b>		<b>25(14/4/7)</b>	
	1.	Классификация сложных соусов. Ассортимент. Соусы промышленного производства.	2	1 ПК 3.2 ОК 1-9
	2.	Приготовление соуса красного основного и его производных.	2	1 ПК 3.2 ОК 1-9
	3.	Приготовление соуса белого основного и его производных.	2	1 ПК 3.2 ОК 1-9
	4.	Приготовление соуса молочного и его производных. Приготовление соуса сметанного и его производных. Приготовление яично-масляных смесей.	2	1 ПК 3.2 ОК 1-9
	5..	Физико-химические процессы, формирующие качество соусов. Требования к качеству используемых продуктов, приготовленных соусов. Условия и сроки хранения и реализации сложных горячих соусов.	2	1 ПК 3.2 ОК 1-9
	6.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов, правила их безопасного использования.	2	1 ПК 3.2 ОК 1-9

	7.	Занятие обобщения № 2	2	3 ПК 3.2 ОК 1-9
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	1.	Составление технологических схем, технологических карт производства соусов.	2	2 ПК 3.2 ОК 1-9
	2.	Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых супов.	2	2 ПК 3.2 ОК 1-9
	<b>Практические занятия</b>		<b>7</b>	
	1.	Приготовление соусов горячих основных: красный основной.	2	2, 3 ПК 3.2 ОК 1-9
	2.	Приготовление соусов горячих основных: белый основной.	2	2, 3 ПК 3.2 ОК 1-9
	3.	Приготовление соусов горячих основных: молочный, сметанный.	2	2, 3 ПК 3.2 ОК 1-9
	4.	Рисование соусами.	1	2, 3 ПК 3.2 ОК 1-9
<b>Раздел 3.</b> Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<b>Содержание</b>		<b>66(34/10/22)</b>	
	1.	Классификация овощей, кулинарная обработка, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и полуфабрикатов из них.	2	1 ПК 3.3 ОК 1-9
	2.	Классификация грибов, кулинарная обработка, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов и полуфабрикатов из них.	2	1 ПК 3.3 ОК 1-9
	3.	Классификация сыров по содержанию жира, консистенции и созреванию, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.	2	1 ПК 3.3 ОК 1-9
	4.	Способы использования сыров в приготовлении различных блюд. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с	2	1 ПК 3.3



	сыром.		ОК 1-9
5.	Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Принцип подбора гарниров к блюдам. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов	2	1 ПК 3.3 ОК 1-9
6.	Приготовление сложных блюд и гарниров из вареных овощей.	2	1 ПК 3.3 ОК 1-9
7.	Приготовление сложных блюд и гарниров из припущенных и тушеных овощей.	2	1 ПК 3.3 ОК 1-9
8.	Приготовление сложных блюд и гарниров из жареных овощей, грибов и сыра.	2	1 ПК 3.3 ОК 1-9
9.	Приготовление котлет овощных, зраз и крокетов картофельных.	2	1 ПК 3.3 ОК 1-9
10.	Приготовление сложных блюд и гарниров из запеченных овощей, грибов и сыра.	2	1 ПК 3.3 ОК 1-9
11.	Запеканки и пудинги овощные, пирожки и ватрушки из картофеля.	2	1 ПК 3.3 ОК 1-9
12.	Фарширование овощей.	2	1 ПК 3.3 ОК 1-9
13.	Приготовление сложных блюд из грибов.	2	1 ПК 3.3 ОК 1-9
14.	Современное оформление и подача блюд и гарниров из картофеля, овощей, грибов и сыра.	2	1 ПК 3.3 ОК 1-9
15.	Правила хранения и требования к качеству сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.	2	1 ПК 3.3

			ОК 1-9
16.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов, правила их безопасного использования.	2	1 ПК 3.3 ОК 1-9
17.	Занятие обобщения №3.	2	3 ПК 3.3 ОК 1-9
<b>Лабораторные работы</b>		<b>10</b>	
1.	Расчет норм отходов и потерь при обработке овощей, грибов для приготовления необходимого количества порций.	2	2 ПК 3.3 ОК 1-9
2.	Расчет необходимого количества ингредиентов для приготовления определенного количества порций.	2	2 ПК 3.3 ОК 1-9
3.	Составление технологических схем и карт приготовления блюд из овощей, грибов, сыра.	2	2 ПК 3.3 ОК 1-9
4.	Составление технико-технологических карт блюд из овощей.	2	2 ПК 3.3 ОК 1-9
5.	Составление технико-технологических карт блюд из грибов, сыра.	2	2 ПК 3.3 ОК 1-9
<b>Практические занятия</b>		<b>22</b>	
1.	Приготовление сложных блюд и гарниров из отварных овощей: пюре картофельное, картофель в молоке.	2	2, 3 ПК 3.3 ОК 1-9
2.	Приготовление сложных блюд и гарниров из тушеных овощей: рагу овощное.	2	2, 3 ПК 3.3 ОК 1-9
3.	Приготовление сложных блюд и гарниров из тушеных грибов: грибы, тушеные в сметанном соусе.	2	2, 3 ПК 3.3 ОК 1-9

	4.	Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей и грибов, жареных основным способом: картофель с грибами.	2	2, 3 ПК 3.3 ОК 1-9
	5.	Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей, жареных основным способом: капуста жареная.	2	2, 3 ПК 3.3 ОК 1-9
	6.	Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей, жареных основным способом: котлеты морковные, картофельные.	2	2, 3 ПК 3.3 ОК 1-9
	7.	Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей и грибов, жаренных во фритюре разными способами: картофель фри, пай.	2	2, 3 ПК 3.3 ОК 1-9
	8.	Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей и грибов, жаренных во фритюре разными способами: крокеты с грибами, крокеты картофельные.	2	2, 3 ПК 3.3 ОК 1-9
	9.	Приготовление сложных блюд и гарниров из запеченных: запеканка капустная.	2	2, 3 ПК 3.3 ОК 1-9
	10.	Приготовление сложных блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов: запеканка картофельной с грибами.	2	2, 3 ПК 3.3 ОК 1-9
	11.	Приготовление сложных блюд и гарниров из запеченных: солянка овощная.	2	2, 3 ПК 3.3 ОК 1-9
Раздел 4. Приготовление сложных блюд из рыбы.	<b>Содержание</b>		<b>58(30/10/18)</b>	
	1.	Классификация рыбного сырья. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для сложных блюд из рыбы.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	2.	Тепловая кулинарная обработка рыбы. Способы и режимы.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	3.	Классификация и ассортимент сложных блюд и кулинарных изделий из рыбы.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9

4.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных блюд из рыбы.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
5.	Сложные блюда из отварной и припущенной рыбы. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
6.	Сложные блюда из жареной рыбы. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
7.	Сложные блюда из тушеной рыбы. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
8.	Сложные блюда из запеченной рыбы. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
9.	Сложные блюда из фаршированной рыбы. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
10.	Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент. Характеристика. Правила жарки полуфабрикатов из котлетной массы, гарниры, соусы, рекомендуемые к блюдам из котлетной массы рыбы.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
11.	Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы. Правила порционирования, оформление и отпуск блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
12.	Оценка качества готовых сложных блюд из рыбы. Правила хранения и требования к качеству сложных блюд из рыбы	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
13.	Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент. Характеристика, особенности.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
14.	Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных блюд из рыбы, правила их безопасного использования при приготовлении сложных кулинарных блюд.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
15.	Занятие обобщения №4.	2	3 ПК 3.4

			ОК 1-9
<b>Лабораторные работы</b>		<b>10</b>	
1.	Расчет веса отходов и потерь при обработке рыбы для приготовления необходимого количества порций.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
2.	Расчет необходимого количества ингредиентов для приготовления определенного количества порций.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
3.	Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых блюд с учетом изменений, происходящих при тепловой обработки; норм взаимозаменяемости	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
4.	Составление технологических схем и карт приготовления блюд из рыбы.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
5.	Составление технико-технологических карт блюд из рыбы.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
<b>Практические занятия</b>		<b>18</b>	
1.	Приготовление рыбы отварной целиком.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
2.	Приготовление рыбы отварной кругляшами.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
3.	Приготовление рыбы отварной филе на коже с реберными костями.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
4.	Приготовление рыбы жареной основным способом филе на коже без кости.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
5.	Приготовление рыбы жареной основным способом целиком.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9

	6.	Приготовление рыбы жареной основным способом кругляшами.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
	7.	Приготовление рыбы жареной во фритюре чистое филе.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
	8.	Приготовление рыбы жареной во фритюре в кляре.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
	9.	Приготовление рыбы жареной во фритюре в двойной панировке.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
<b>Раздел 5.</b> Приготовление сложных блюда из мяса.	<b>Содержание</b>		<b>60(31/9/20)</b>	
	1.	Ассортимент мясного сырья, его рациональное использование и взаимозаменяемость.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных блюд из мяса.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	3.	Классификация сложных блюд и кулинарных изделий из мяса.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	4.	Сложные блюда из отварного и припущенного мяса. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	5.	Общие правила жарки мясных п/ф. Температурный режим, продолжительность, определение готовности.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	6.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жареного крупным, порционным натуральным, мелким куском. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	7.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, тушеного крупным, порционным натуральным, мелким куском. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9

8.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, запеченного крупным, порционным натуральным, мелким куском. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
9.	Сложные блюда из шпигованного мяса. Рецептуры, технология приготовления, отпуск блюд.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
10.	Сложные блюда из рубленой натуральной и котлетной масс. Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
11.	Гарниры и соусы и заправки, используемые при приготовлении и отпуске блюд из мяса. Правила порционирования, оформление и отпуск блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
12.	Современное оформление, варианты и температура подачи блюд из мяса. Оценка качества готовых сложных блюд из мяса. Правила хранения и требования к качеству сложных блюд из мяса.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
13.	Ассортимент блюд из мяса диких животных. Ассортимент. Характеристика, особенности.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
14.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из мяса, правила их безопасного использования при приготовлении сложных кулинарных блюд.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
15.	Занятие обобщения №5.	3	3 ПК 3.4 ОК 1-9
<b>Лабораторные работы</b>		<b>9</b>	
1.	Расчет норм отходов и потерь при обработке мяса для приготовления сложных полуфабрикатов.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
2.	Расчет необходимого количества ингредиентов для приготовления определенного количества порций.	1	2 ПК 3.4 ОК 1-9
3.	Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых блюд с учетом изменений, происходящих при тепловой обработке; норм взаимозаменяемости.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9

4.	Составление технологических схем, технологических карт различных блюд из мяса.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
5.	Составление технико-технологических карт различных блюд из мяса.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
<b>Практические занятия</b>		<b>20</b>	
1.	Приготовление мяса жареного порционным куском: эскалоп.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
2.	Приготовление мяса жареного порционным куском: котлета натуральная.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
3.	Приготовление мяса жареного порционным куском: ромштекс натуральный.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
4.	Приготовление мяса запеченного: свинина в горшочках.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
5.	Приготовление мяса запеченного: свинина в фольге.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
6.	Приготовление мяса запеченного: говядина в горшочках.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
7.	Приготовление мяса запеченного: говядина в фольге.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
8.	Приготовление изделий из рубленого мяса: котлеты.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
9.	Приготовление изделий из рубленого мяса: зразы.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9



	10	Приготовление изделий из рубленого мяса: тефтели.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
<b>Раздел 6.</b> Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<b>Содержание</b>		<b>40(20/6/14)</b>	
	1.	Классификация сложных блюд из птицы. Общая характеристика, ассортимент, технология приготовления сложных блюд из птицы.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	2.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для сложных блюд из птицы. Рациональное его использование. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, дополнительных ингредиентов при приготовлении, отпуске блюд.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	3.	Приготовление сельскохозяйственной (домашней) птицы отварной и припущенной. Рекомендуемые гарниры, соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	4.	Приготовление сельскохозяйственной (домашней) птицы жареной разными способами. Рекомендуемые гарниры, соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	5.	Технологический процесс приготовления блюд из филе сельскохозяйственной (домашней) птицы.: котлеты натуральные, панированные, по-киевски, фаршированные соусом молочным; птица по-столичному. Рекомендуемые гарниры, соусы.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	6.	Приготовление сельскохозяйственной (домашней) птицы тушеной, запеченной фаршированной разными начинками. Рекомендуемые гарниры, соусы.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	7.	Блюда из рубленой птицы, приготовление сложных блюд из кнельной массы. Ассортимент. Характеристика, особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	8.	Правила хранения и требования к качеству сложных блюд из птицы. Варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	9.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении сложных кулинарных блюд.	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9

10.	Занятие обобщения №6.	2	3 ПК 3.4 ОК 1-9
<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
1.	Составление технологических схем, технологических карт приготовления блюд из птицы.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
2.	Расчет необходимого количества ингредиентов для приготовления определенного количества порций.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
3.	Составление технико-технологических карт различных блюд из птицы.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>	
1.	Приготовление птицы жареной: цыпленок в сметанном соусе.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
2.	Приготовление птицы жареной: шницель столичный.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
3.	Приготовление птицы жареной: цыпленок табака.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
4.	Приготовление блюд из рубленой из птицы: котлеты рубленые из птицы.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
5.	Приготовление блюд из рубленой из птицы: фрикадельки из кур.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
6.	Приготовление блюд из рубленой из птицы: зразы из кур.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9
7.	Приготовление блюд из рубленой из птицы: биточки из кур, фаршированные шампиньонами.	2	2, 3 ПК 3.4 ОК 1-9

<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</b></p>	<p><b>167</b></p>	<p><b>3</b></p>
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно- практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>		<p>ПК 3.1-3.4 ОК 1-9</p>
<p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов.</li> <li>2. Варианты оформления основных супов для подачи.</li> <li>3. Составить таблицу виды борщей, указать особенности их приготовления.</li> <li>4. Составить таблицу: виды сладких супов и гарниров к ним.</li> <li>5. Правила соусной композиции горячих соусов.</li> <li>6. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).</li> <li>7. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>8. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.</li> <li>9. Подбор пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>10. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из овощей и грибов у различных народов мира.</li> <li>11. Методы и правила дегустации и оценки вкусовых и иных качеств сыров.</li> <li>12. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.</li> <li>13. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира.</li> <li>14. Нормы потерь массы рыбных полуфабрикатов. Кулинарные приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами.</li> </ol> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 22</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>15. Актуальные направления в приготовлении сложных блюд из мяса. Подбор пряностей и приправ для их приготовления.</li> <li>16. Подготовка докладов, рефератов «Блюда из мяса диких животных», «Блюда из мяса в современной интерпретации», «Экзотические фрукты и овощи к мясным блюдам и т.д.».</li> </ol> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 0</p> <p>Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>17. Основные предпочтения при приготовлении блюд из домашней птицы у различных народов мира.</li> <li>18. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд»..</li> <li>19. Подготовить презентацию «Блюда из птицы».</li> <li>20. Варианты сочетания домашней птицы с различными ингредиентами для создания гармоничных блюд.</li> </ol>		

<p><b>Учебная практика:</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных супов: заправочные супы, супы-пюре, прозрачные супы и гарниры к ним, сладкие и холодные супы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</li> <li>3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих соусов: яично-масляные смеси (соус сухарный, «Польский», «Голландский» и его производные). Контроль качества и безопасности готовых изделий.</li> <li>4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра: овощи фаршированные, рулеты из овощей и грибов, пудинги и суфле овощные. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</li> <li>5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из рыбы: рыба фаршированная (целиком, «батонном», кругляшами), рыба запеченная, изделия из рубленой рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</li> <li>6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из мяса: рулет из говядины (свинины) рубленой, мясо (грудинка) фаршированная, мясо тушеное. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</li> <li>7. Отработка приемов приготовления и оформления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы: птица фаршированная целиком, филе птицы фаршированное. Контроль качества и безопасности готовых изделий</li> </ol>	<p><b>180</b></p>	<p>3 ПК 3.1-3.4 ОК 1-9</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	------------------------------------

Примерная тематика курсовых работ		3 ПК 3.1-3.4 ОК 1-9
<p>1. Организация технологического процесса приготовления и приготовление первых блюд национальных кухонь.</p> <p>2. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса.</p> <p>3. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, запеченного крупным куском.</p> <p>4. Организация технологического процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из мяса баранины.</p> <p>5. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих порционных блюд из мяса (говядины, телятины).</p> <p>6. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих порционных блюд из мяса (свинины, баранины).</p> <p>7. Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд из рубленой мясной массы.</p> <p>8. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из свинины.</p> <p>9. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса птицы.</p> <p>10. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, запеченной целиком.</p> <p>11. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы из птицы.</p> <p>12. Организация технологического процесса приготовления и приготовление фаршированных блюд из мяса птицы.</p> <p>13. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной продукции из мяса диких животных.</p> <p>14. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной продукции из дичи.</p> <p>15. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы.</p> <p>16. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной во фритюре.</p> <p>17. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной рыбы.</p>		

<p>18. Организация технологического процесса приготовления и приготовления и приготовление сложных горячих блюд из запеченной рыбы.</p> <p>19. Организация технологического приготовления и приготовление горячей сложной продукции из нерыбного водного сырья.</p> <p>20. Организация технологического процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из овощей и грибов.</p> <p>21. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции из картофеля и корнеплодов.</p> <p>22. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих заправочных супов.</p> <p>23. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных супов.</p> <p>24. Организация технологического процесса приготовления и приготовление супов-пюре.</p> <p>25. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>26. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих банкетных блюд из мяса.</p> <p>27. Организация технологического процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции русской кухни.</p> <p>28. Организация технологического процесса приготовления и приготовление фаршированных блюд из мяса.</p> <p>29. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса тушеного и томленного в горшочке.</p> <p>30. Организация технологического процесса приготовления и приготовление прозрачных супов и гарниров к ним.</p>		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>	<b>20</b>	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>252</b>	3 ПК 3.1-3.4 ОК 1-9

<b>2 курс.</b> <b>Виды работ:</b> 1. Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции. 2. Отработка практических навыков приготовления и оформления заправочных супов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 3. Отработка практических навыков приготовления и оформления супов-пюре. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления прозрачных супов и гарниров к ним. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления холодных и сладких супов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	108	
<b>3 курс.</b> <b>Виды работ:</b> 1. Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции. 2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих соусов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 3. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий. 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	144	
<b>Всего:</b>	<b>932</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета №36 «Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», лаборатория №6 «Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- наглядные пособия (опорные конспекты - плакаты, наглядные пособия - таблицы, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ, модели, плакаты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- переносной проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству студентов;
- технологическое оборудование:
  - механическое оборудование (ванная-мойка, столы разделочные механические, доски разделочные);
  - электрооборудование (мясорубка, рыхлитель, блендер, слайсер, миксеры);
  - тепловое оборудование (плита электрическая четырех-комфорочная, жарочный шкаф);
  - холодильное оборудование (холодильник бытовой «Атлант»).



- мебель кухонная (стеллажи напольные, столы производственные);
- посуда и инвентарь в ассортименте;
- доски разделочные;
- весовое оборудование.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

### **3.2 Информационное обеспечение обучения.**

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

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. - 5-е изд., переизд. и доп. - М. : Академия, 2010. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).
2. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2015. - 576
3. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учеб.пособие для студ.сред.проф.образования / В. В. Усов. - М. : Академия, 2007. - 400 с. - (Основы кулинарного мастерства). - Библиогр.:с.392.

Дополнительные издания:

1. Мальчикова И. Г.Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Сервис).

<http://znanium.com/bookread2.php?book=103288>

2. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)

<http://znanium.com/bookread2.php?book=161953>

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы : учеб.пособие для нач.проф.образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2009. - 192 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание). - Библиогр.:с.188.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
5. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
6. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
7. <http://www.kulina.ru> - «Кулинарный портал»
8. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
9. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции
10. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ

11. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
12. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
13. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
14. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
15. <http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).

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

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят сдвоенными уроками по 90 минут с перерывами по 15 минут между уроками.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Текущий контроль предусматривает устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

- Физиология питания;
- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии «Повар».

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля;
- мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.03) ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований,

самостоятельная работа представлены в комплекте Фондов оценочных средств по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- 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;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>- правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li> <li>- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным,</li> </ul>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>национальным супам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<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	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных супов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных супов с использованием сборника</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе,</p>

	<p>рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных супов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных супов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен.</p>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных горячих соусов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>



	<p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных горячих соусов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен.</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная</p>

		аттестация: экзамен.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

		Промежуточная аттестация: экзамен.
--	--	------------------------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках .
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках .
ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства сложной холодной кулинарной продукции.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках.
ОК.04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные;	Оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к устным ответам, лабораторным и практическим занятиям

профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения анализировать информацию	
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках.
ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - отчет по поиску необходимой информации
ОК. 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи

Пропушено и  
прошито 44 листов

Заб. УМО

*[Handwritten signature]*

М.Г. Корсаков

