

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания
(МТКП)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля
**ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

код, специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**
форма обучения: **очная**

Москва
2018г.

СОГЛАСОВАНО:

Предметной цикловой комиссией
«Технология продукции и техническая
эксплуатация оборудования в
общественном питании»

Протокол № 01

от «31» августа 2018 года

Председатель предметной цикловой
комиссии



Линькова Н.И.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махиненко/
Инициалы Фамилия

СОГЛАСОВАНА:

Представитель работодателя



Подпись

наименование предприятия (организации), должность



Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Ишонина А.В., преподаватель МТКП

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **4.3.3. 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.

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

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных 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 сложных 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;

технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технология 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 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.

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **418** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **344** часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **234** часа;
- самостоятельной работы обучающегося – **96** часов; консультации – **14** часов;

производственной практики – **72** часа;

консультации по практике – **2** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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.	Организовать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовать 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	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
			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.	Раздел 1. Организация приготовления сложных супов.	75	53	31		22			
ПК 3.2.	Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих соусов.	61	35	15		26			
ПК 3.3.	Раздел 3. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	91	67	30		24			
ПК 3.4.	Раздел 4. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	103	79	30		24	20		
	Консультации	14							
	Производственная (по	72							72

	профилю специальности)								
	Консультации по практике	2							
	Всего:	418	234	106		96	20		72

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 работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		344	
Раздел 1. Организация приготовления сложных супов.		53	
Тема 1.1. Технология приготовления пюреобразных супов	Содержание	6	2/3
	1. Ассортимент супов пюре, методы организации производства пюреобразных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления пюреобразных супов. Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления пюреобразных супов.	2	2
	2. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления пюреобразных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для пюреобразных супов.		2
	3. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных пюреобразных супов.	2	2
	4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления пюреобразных супов.		2
	5. Технология приготовления пюреобразных супов. Технология приготовления специальных гарниров к пюреобразным супам.		2
	6. Органолептические способы определения степени готовности и качества пюреобразных супов.	2	2
	7. Варианты сервировки, оформления и способы подачи пюреобразных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых пюреобразных супов.		3
	8. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения		2

		пюреобразных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения пюреобразных супов.		
	Лабораторная работа		4	
	1	Приготовление пюреобразных супов, гарниров к супам. Сервировка и оформления пюреобразных супов	4	2
	Практические занятия		7	
	1	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости продуктов	3	2
	2	Составление технологических карт на супы.	4	
	Содержание		6	
	1	Ассортимент прозрачных супов, методы организации производства прозрачных супов.	1	2
Тема 1.2 Технология приготовления прозрачных супов	2	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления прозрачных супов. Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления прозрачных супов.	1	2
	3	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления прозрачных супов.	1	2
	4	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для прозрачных супов	1	2
	5	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных прозрачных супов Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления прозрачных супов.	1	2
	6	Технология приготовления прозрачных супов. Технология приготовления специальных гарниров к прозрачным супам	1	2
	7	Органолептические способы определения степени готовности и качества прозрачных супов.		2
	8	Варианты сервировки, оформления и способы подачи прозрачных супов Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых прозрачных супов.		2

		Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения прозрачных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения прозрачных супов.		
	Лабораторная работа		4	
	1	Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним. Сервировка и оформления прозрачных супов	4	
	Практические занятия		6	
	1	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости продуктов	2	
	2	Составление технологических карт на супы.	2	
	3	Разработка новых видов продукции, подбор рецептуры, установление показателей качества	2	
	Содержание		10	
	1	Ассортимент национальных супов, методы организации производства национальных супов	1	2
Тема 1.3. Технология приготовления национальных супов	2	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления национальных супов.		2
	3	Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления национальных супов.	1	2
	4	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления национальных супов.		2
	5	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для национальных супов.	1	2
	6	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных национальных супов.	1	2
	7	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления национальных супов.	1	
	8	Технология приготовления национальных супов. Технология	1	2

	приготовления специальных гарниров к национальным супам.		
9	Органолептические способы определения степени готовности и качества национальных супов.	1	2
10	Варианты сервировки, оформления и способы подачи национальных супов.	1	2
11	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых национальных супов.	1	2
12	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения национальных супов.	1	2
13	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения национальных супов.		2
Лабораторные работы		4	
1	Приготовление национальных супов и гарниров к ним. Сервировка и оформления национальных супов	4	
Практические занятия		6	
1	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости продуктов	2	
2	Составление технологических карт на супы.	2	
3	Разработка новых видов продукции, подбор рецептуры, установление показателей качества	2	
Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих соусов		35	
Тема 2.1 Организация приготовления сложных горячих соусов.	Содержание	10	
	1 Ассортимент соусов.	1	
	2 Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).		2
	3 Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.	1	2
	4 Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.	1	2

	5	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.	1	2
	6	Правила соусной композиции горячих соусов.	1	2
	7	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих соусов.	1	2
	8	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов.		
	9	Технология приготовления сложных соусов.	1	2
	10	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных соусов		
	11	Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами.	1	2
	12	Температура подачи сложных горячих соусов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.	1	2
	13	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных соусов	1	2
	Лабораторная работа		4	
	1	Приготовление сложных соусов и их производных	4	
	Практические занятия		1	
	1	Составление технологических и технико-технологических карт на Разработка новых видов соусов, подбор рецептуры, установление показателей качества	1	
Раздел 3. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра			67	
Тема 3.1. Организация приготовления сложных блюд из овощей	Содержание		13	
	1	Ассортимент блюд из овощей. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.	1	2
	2	Методы организации производства блюд из овощей.	1	2
	3	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для	1	2

	приготовления блюд из овощей.		
4	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей.	1	2
5	Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	1	2
6	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей.	1	2
7	Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из овощей	1	2
8	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей.	1	2
9	Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей.	1	2
10	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей.	1	2
11	Температура подачи сложных блюд из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей.	1	2
12	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей.	2	2
Лабораторная работа		4	
1	Приготовление сложных блюд из овощей	4	
Практические занятия		6	
1	Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей, грибов с учётом вида овощей, кондиции, сезона	2	
2	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из овощей	2	

	3	Разработка новых видов продукции	2	
Тема 3.2. Организация приготовления сложных блюд из грибов	Содержание		14	
	1	Ассортимент сложных блюд из грибов. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов	2	2
	2	Методы организации производства блюд из грибов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из грибов	2	2
	3	Варианты сочетания грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из грибов.	2	2
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из грибов. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из грибов	2	2
	5	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из грибов Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из грибов	2	2
	6	Температура подачи сложных блюд из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из грибов	2	2
	7	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из грибов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из грибов.	2	2
	Лабораторная работа		4	
	1	Приготовление сложных блюд из грибов	4	
	Практические занятия		6	
	1	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из грибов. Разработка новых видов продукции	6	
Тема 3.3. Организация	Содержание		10	

приготовления сложных блюд из сыра	1	Ассортимент сложных блюд из сыра. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров	2	2
	2	Методы организации производства блюд из сыра. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из сыра.	2	2
	3	Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Температурный, санитарный режим и правила приготовления различных типов сыров.	2	2
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из сыров. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сыра Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из сыров	2	2
	5	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из сыров Традиционное и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Температура подачи сложных блюд из сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из сыра Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из сыра Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из сыра	2	2
	Лабораторная работа		4	
	1	Приготовление сложных блюд из сыра	4	
	Практические занятия		6	
	1	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из сыра.	2	
	2	Разработка новых видов продукции	4	
	Раздел 4. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной		79	

(домашней) птицы				
Тема 4.1. Организация приготовления сложных блюд из рыбы		Содержание	8	
	1	Ассортимент сложных блюд из рыбы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	1	2
	2	Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из рыбы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами.	1	2
	3	Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из рыбы.	1	2
	4	Технология приготовления сложных блюд из рыбы Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы	1	2
	5	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде.	1	2
	6	Правила порционирования в зависимости от размера рыбных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы.	1	2
	7	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из рыбы	1	2
	8	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из рыбы	1	2
	Лабораторная работа		4	

Тема 4.2. Организация приготовления сложных блюд из мяса		Приготовление сложных блюд из рыбы. Приготовление сложных блюд из рыбы в банкетном исполнении	4	
	Практические занятия		6	
	1	Решение ситуационных задач	2	
	2	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом сезона, кондиции.	2	
	3	Составление технико-технологических карт. Разработка новых видов кулинарной продукции.	2	
	Содержание		9	
	1	Ассортимент сложных блюд из мяса Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	2	
	2	Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из мяса. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса	1	
	3	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из мяса Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из мяса	1	
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из мяса Технология приготовления сложных блюд из мяса. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса	2	
	5	Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Правила порционирования в зависимости от размера мясных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса	2	

	6	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса	1	
	Лабораторная работа		4	
	1	Приготовление сложных блюд из мяса	2	
	2	Приготовление сложных блюд из мяса	2	
	Практические занятия		6	
	1	Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса с учетом сезона, вида, кондиции	2	
	2	Составление технико-технологических карт	2	
	3	Разработка новых видов кулинарной продукции.	2	
	Содержание		12	
	1	Ассортимент сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	2	2
Тема 4.3. Организация приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2	Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2	2
	3	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Варианты сочетания сельскохозяйственной (домашней) птицы с другими ингредиентами.	2	2
	4	Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд	2	2

	из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
5	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Техника нарезки на порции готовой птицы в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы) блюд из птицы. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из птицы	2	2
6	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из птицы Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из птицы Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из птицы	2	2
Лабораторная работа		4	
1	Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы		
Практическая работа		6	
1	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций с учётом сезона, вида, кондиции.	4	
2	Разработка новых видов продукции	2	
Курсовая работа		20	
Тематика курсовых работ: Национальные традиции и ассортимент горячих блюд итальянской кухни. Сложные горячие блюда из говядины: ассортимент и технология приготовления. Традиции и ассортимент горячих блюд из домашней птицы в кухнях народов разных стран.			

Национальные традиции и ассортимент горячих блюд татарской кухни. Традиции и ассортимент горячих блюд из мяса в кухнях народов разных стран. Сложные горячие блюда из баранины: ассортимент и технология приготовления. Ассортимент и особенности приготовления горячих блюд из мяса диких животных. Национальные традиции и ассортимент горячих блюд французской кухни. Традиции и ассортимент праздничных блюд Пасхального стола. Традиции и ассортимент праздничных блюд Рождественского стола. Горячие блюда из сыра: ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Ассортимент и особенности технологии приготовления горячих блюд из нерыбных продуктов моря. Особенности приготовления и ассортимент блюд с использованием технологии приготовления в вакууме. Сложные горячие блюда из жареного мяса: ассортимент и технология приготовления. Особенности приготовления и ассортимент блюд с использованием технологии приготовления в воке. Национальные традиции и ассортимент горячих блюд Закавказской кухни. Традиции и особенности технологии приготовления горячих блюд из овощей и грибов у различных народов мира. Ассортимент и особенности приготовления блюд из пернатой дичи. Ассортимент, особенности технологии приготовления и отпуска горячих закусок. Ассортимент, особенности технологии приготовления и подачи протертых супов. Национальные блюда русской кухни: традиции и ассортимент блюд. Ассортимент, особенности приготовления и подачи горячих национальных супов. Горячие блюда из сыра: ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Национальные традиции и ассортимент горячих блюд польской кухни. Национальные традиции и ассортимент горячих блюд татарской кухни. Ассортимент и особенности приготовления горячих блюд из мяса диких животных. Национальные традиции и ассортимент горячих блюд итальянской кухни. Традиции и ассортимент забытых блюд русской кухни. Ассортимент и особенности технологии приготовления горячих блюд из нерыбных продуктов моря. Ассортимент, особенности технологии приготовления и подачи протертых супов. Сложные горячие блюда из свинины: ассортимент и технология приготовления. Горячие соусы в кухнях различных народов мира: традиции, ассортимент и кулинарное использование. Национальные блюда русской кухни: традиции и ассортимент блюд. Сложные горячие блюда из баранины: ассортимент и технология приготовления. Сложные горячие блюда из картофеля и грибов: ассортимент и технология приготовления. Национальные традиции и ассортимент горячих блюд Закавказской кухни.		
--	--	--

Национальные традиции и ассортимент горячих блюд французской кухни. Традиции и особенности технологии приготовления горячих блюд из овощей и грибов у различных народов мира. Ассортимент, особенности технологии приготовления и отпуска горячих закусок. Сложные горячие блюда из запеченного мяса: ассортимент и технология приготовления. Сложные горячие блюда из говядины: ассортимент и технология приготовления. Ассортимент, технология приготовления и отпуск сложных горячих блюд из птицы. Национальные блюда русской кухни: традиции и ассортимент блюд. Сложные горячие блюда из баранины: ассортимент и технология приготовления. Традиции и ассортимент горячих мучных блюд в кухнях народов разных стран. Национальные традиции и ассортимент горячих блюд французской кухни. Сложные горячие блюда из говядины: ассортимент и технология приготовления. Традиции и ассортимент праздничных блюд Рождественского стола. Ассортимент и особенности приготовления горячих блюд из мяса диких животных. Сложные горячие блюда из жареной рыбы: ассортимент и технология приготовления. Кухня пушкинской эпохи: ассортимент блюд и национальные особенности приготовления. Национальные традиции и ассортимент горячих блюд итальянской кухни. Сложные горячие блюда из свинины: ассортимент и технология приготовления. Сложные горячие блюда из картофеля и грибов: ассортимент и технология приготовления. Особенности приготовления и ассортимент блюд с использованием технологии приготовления в вакууме. Ассортимент, особенности технологии приготовления и подачи протертых супов. Горячие соусы в кухнях различных народов мира: традиции, ассортимент и кулинарное использование. Ассортимент и особенности приготовления блюд из пернатой дичи. Горячие блюда из сыра: ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Традиции и ассортимент забытых блюд русской кухни.		
Консультации	10	
Самостоятельная работа при изучении ПМ.03.	96	
Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленных преподавателем) Работа со Сборником рецептур и другой нормативно-технологической документацией. Подготовка докладов, рефератов по темам изучаемого раздела Тематика домашних заданий.	96	

Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературой(по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленных преподавателем) преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчеты и подготовка к защите. Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.		
Производственная практика (по профилю специальности) Знакомства с организацией работы соусного и горячего цехов, оборудованием, инвентарем, персоналом, ассортиментом. Изучение инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в соусном отделении и горячего цеха, правил производственной санитарии и личной гигиены. Знакомство с ассортиментом поступающего сырья, нормативно-технологической документацией на сырье. Совершенствование навыков по приготовлению сложных соусов блюд и гарниров из овощей, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мяса птицы, дичи, кролика, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий. Оценивание качества продукции и оформление удостоверений качества, журналов и т.д	72	
Консультации по практике	2	
Всего	418	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов для проведения теоретических занятий по МДК.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочее место для каждого обучающего;
- мебель;
- набор столовой посуды;
- набор столовых приборов;
- набор столового белья;
- предметы для декорирования зала, столов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочее место для каждого обучающего;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;
- компьютер (если имеется на базовом предприятии);
- компьютерные программы (1С-Общепит, и др.) (если имеется на базовом предприятии).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512140>
2. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум по СПО/ И.В.Васильева, Е.В. Мясникова, А.С. Безряднова – 2-е изд., пераб. и доп.-М.: Издательство Юрайт, 2018г. -414с. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-414320#page/2>

Законодательные и нормативные документы:

1. Российская Федерация. Закон. О защите прав потребителей: федер. закон от 07.02.1992 N 2300-1 (в ред. Федеральных законов от 23.11.2009) – Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2009.- 47 с.
2. Российская Федерация. Закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный. закон от 02.01.2000, 29-ФЗ: [Принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобрен. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. (с изменениями., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)] - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
3. Российская Федерация. Закон. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.99, 52-ФЗ (с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 №88-ФЗ, от 27.10.2008 № 178-ФЗ) – М.: Омега-Л, 2010. - 47 с.
4. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от

- 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389 - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
- 5.ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения: Утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 21.02.94 N 35. – М.: Издательство стандартов, 1994. – 12с.
- 6.ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования –Введ.1995-05-04. – М.: Издательство стандартов, 1995. – 8с.
- 7.ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с.
- 8.ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по модулю планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

- ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ОП.02 Физиология питания;
- ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля в рамках профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания)

При работе над курсовой работой (проектом) проводятся консультации. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.03.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовать и проводить приготовление сложных супов.	-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов; -принимать организационные решения по процессам приготовления супов; - производить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов; -выбирать различные способы и приемы приготовления супов; -выбирать температурный режим при подаче и хранении супов; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. Дифференцированный зачет по производственной практике Квалификационный экзамен по профессиональному модулю. Защита курсовой работы.
3.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов; -принимать организационные решения по процессам приготовления соусов; - производить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов; -выбирать различные способы и приемы приготовления соусов; -выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий;
3.3. Организовать и проводить приготовление	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра ;	

сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -производить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	
ПК 3.4.Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -производить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим компетенциям

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.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертная оценка знаний
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка результатов наблюдений за обучающимся на производственной практике; Экспертная оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертная оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий; Экспертная оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертная оценка эффективности работы с источниками информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами,	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в	Экспертная оценка интерпретации результатов наблюдений

руководством, потребителями.	ходе обучения.	за обучающимся в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертная оценка эффективности работы обучающегося в команде.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертная оценка участия в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертная оценка участия в семинарах по производственной тематике.