

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции
по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания

Рассмотрена цикловой
методической комиссией
«Сервис и туризм»
30 августа 2019 г.

Председатель
_____ Т.В. Гавозда

Утверждена

директор ГБПОУ КК КИСТ

30 августа 2019 г.

_____ Н.В.Плошник

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № ____ от _____ 2019 г.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 23.07.2014 г. № 33234), входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик:

Гавозда Т.В. преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ

(подпись)

Рецензенты:

Ковтюх Н.В.. директор ГК ПОП
ресторан «Магеллан» и летнего кафе
«Журавли »

Квалификация по диплому:
инженер-технолог

(подпись)

Сухорукова С.А., преподаватель ГБПОУ
КК КТК

Квалификация по диплому
инженер

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- 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;
- *составлять технологические карты и схемы*

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, 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 тарелок 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 готовой сложной горячей кулинарной продукции;
 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции;
 - *пищевую ценность овощей, грибов, рыбы, птицы;*
 - *составление технологических карт и схем на блюда;*
- .

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 678 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 678 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 284 часов
(практическая работа – 166 часов; курсовая работа – 30 часов);

из них вариативная часть – 46 часов, (в т.ч. практические занятия –32 часа)

самостоятельной работы обучающегося – 142 часов;

из них вариативная часть 23 часа

учебной практика 72 часа; производственной практики 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организация процесса приготовления и технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК3.2	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
ОК4	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 *	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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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-ПК3.4	Раздел 1 Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	498	284	166	30	142	-	72	
	Производственная практика	180							180
	Всего:	678	284	166	30	142	-	72	180

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 (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		498	
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		284	
Тема 1.1. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных супов	Содержание учебного материала	16	
	1 Ассортимент сложных супов.		
	2 Методы организации производства сложных супов		
	3 Организация рабочих мест и технологического процесса приготовления, виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных супов		
	4 Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов.		
	5 Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов.		
	6 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и сложных супов.		

7	<i>Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов.</i>		
8	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов.		
9	Правила приготовления для разных видов сложных супов и варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.		
10	Технология приготовления сложных пюреобразных прозрачных и национальных супов		
11	Технология приготовления специальных гарниров для сложных пюреобразных, прозрачных и национальных супов		
12	<i>Расчет сырья, количества порций супов с учетом сезонности, вида, кондиции сырья, совместимости, взаимозаменяемости продуктов</i>		
13	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных супов.		
14	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.		
15	Требования к безопасности приготовления и риски в области безопасности процессов приготовления и хранения и подачи готовых сложных супов.		
16	<i>Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных супов</i>		
Лабораторные работы		14	
	Определение массы сырья, количества порций супов с учетом сезонности, вида, кондиции сырья, совместимости, взаимозаменяемости продуктов		
	Составление технологической карты и схемы приготовления бульонов.		
	Составление технологической карты и схемы приготовления бульонов (фюме).		
	Составление технологической карты и схемы приготовления пюреобразных супов		
	Составление технологической карты и схемы приготовления сложных прозрачных супов		
	Составление технологической карты и схемы приготовления		

		сложных национальных супов		
	Практические занятия		12	
		Приготовление бульонов мясо-костного, куриного, рыбного		
		Приготовление сложных пюреобразных супов и специальных гарниров к ним		
		Приготовление сложных прозрачных супов и специальных гарниров к ним		
		<i>Приготовление национальных супов и специальных гарниров к ним</i>		
Тема 1.2. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов	Содержание учебного материала		16	
	1	Ассортимент горячих соусов.		
	2	<i>Принципы и методы организации производства и организация рабочих мест и технологического процесса приготовления соусов в ресторане (соусная станция)</i>		
	3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов		
	4	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, ассортимент вкусовых добавок используемых для приготовления горячих соусов		
	5	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов.		
	6	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.		
	7	Правила соусной композиции сложных горячих соусов и правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.		
	8	Температурный и санитарный режимы для разных видов сложных горячих соусов, правила приготовления разных видов сложных горячих соусов.		
	9	<i>Технология приготовления горячих соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</i>		
	10	<i>Технология приготовления горячих соусов для сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов</i>		
	11	<i>Технология приготовления горячих соусов для сложных горячих блюд из мяса и птицы</i>		
	12	Органолептические способы определения степени готовности и качества заправок и соусов.		

13	Расчет массы сырья, количества порций горячих соусов с учетом сезонности, вида, кондиции сырья, совместимости, взаимозаменяемости продуктов		
14	Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температура подачи сложных горячих соусов		
15	Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов, риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов		
16	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 горячих соусов		
Лабораторные работы		14	
	Определение массы сырья, количества порций горячих соусов с учетом сезонности, вида, кондиции сырья, совместимости, взаимозаменяемости продуктов		
	Составление технологической карты и схемы приготовления горячих соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.		
	Составление технологической карты и схемы приготовления горячих соусов для сложных горячих блюд из рыбы		
	Составление технологической карты и схемы приготовления горячих соусов для сложных горячих блюд из мяса		
	Составление технологической карты и схемы приготовления горячих соусов для сложных горячих блюд из птицы		
Практические занятия		12	
	Приготовление горячих соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра		
	Приготовление горячих соусов для сложных горячих блюд из рыбы		
	<i>Приготовление горячих соусов для сложных горячих блюд из мяса.</i>		
	Приготовление горячих соусов для сложных горячих блюд из птицы.		

Тема 1.3. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	Содержание учебного материала		16	
	1	<i>Пищевая ценность овощей, грибов и сыра</i> и ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
	2	Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров, овощей и грибов		
	3	Классификация овощей и грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов		
	4	Методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
	5	<i>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, организация рабочих мест и технологического процесса для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</i>		
	6	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления и готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
	7	Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, подбор пряностей и приправ при приготовлении сложных блюд из овощей и грибов.		
	8	Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;		
	9	Температурный и санитарный режимы при приготовлении сложных блюд из овощей и грибов для различных типов сыров		
	10	Правила приготовления сложных блюд из овощей и грибов для различных типов сыров		
	11	Технология приготовления гарниров и заправок для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра		
	12	<i>Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченных фаршированных и нефаршированных овощей, грибов и сыра</i>		
	13	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра		
	14	<i>Варианты сервировки, оформления и способы температура подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</i>		
15	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных блюд, риски в области безопасности процессов			

		приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
	16	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
	Лабораторные работы		14	
		Определение массы сырья, количества порций горячих блюд из овощей, грибов и сыра с учетом сезонности, вида, кондиции сырья, совместимости, взаимозаменяемости продуктов		
		Составление технологической карты и схемы приготовления сложных горячих блюд из жареных овощей.		
		Составление технологической карты и схемы приготовления сложных горячих блюд из грибов и сыра		
		Составление технологической карты и схемы приготовления сложных горячих блюд из запеченных овощей		
		<i>Составление технологической карты и схемы приготовления сложных горячих блюд из запеченных грибов и сыра</i>		
	Практические занятия		12	
		Приготовление сложных блюд и гарниров из жареных овощей, грибов и сыра		
		Приготовление сложных блюд из запеченных нефаршированных овощей, грибов и сыра		
		Приготовление сложных блюд из запеченных фаршированных овощей, грибов и сыра.		
		<i>Приготовление овощных запеканок и пудингов.</i>		
Тема 1.4. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов	Содержание учебного материала		24	
	1	<i>Пищевая ценность рыбы. Ассортимент сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов</i>		
	2	<i>Методы организации производства , виды технологического оборудования и производственного инвентаря приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов</i>		
	3	<i>Организация рабочих мест и технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов</i>		
	4	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки		

	5	Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из рыбы и морепродуктов		
	6	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления , температурный и санитарный режимы приготовления для разных видов сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов		
	7	Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами , правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы		
	8	Технология приготовления гарниров и заправок для сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов		
	9	<i>Технология приготовления сложных горячих блюд из жареной и запеченной рыбы</i>		
	10	<i>Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеной рыбы и морепродуктов</i>		
	11	Расчет массы сырья, количества порций горячих блюд из рыбы с учетом сезонности, вида, кондиции сырья, совместимости, взаимозаменяемости продуктов		
	12	Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы и морепродуктов		
	13	Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде и правила порционирования рыбных блюд		
	14	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов.		
	15	Требования к безопасности приготовления, риски в области безопасности процессов приготовления и хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы и морепродуктов		
	16	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов		
	Лабораторные работы		14	
		Определение массы сырья, количества порций горячих блюд из рыбы с учетом сезонности, вида, кондиции сырья, совместимости, взаимозаменяемости продуктов		
		Составление технологической карты и схемы приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы		

		Составление технологической карты и схемы приготовления сложных горячих блюд из тушеной рыбы		
		Составление технологической карты и схемы приготовления сложных горячих блюд из запеченных рыбы		
		<i>Составление технологической карты и схемы приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов</i>		
		Практические занятия	12	
		Приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы		
		<i>Приготовление сложных горячих блюд из тушеной рыбы</i>		
		Приготовление сложных горячих блюд из запеченной рыбы		
		Приготовление сложных горячих блюд из морепродуктов		
Тема 1.5. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов		Содержание учебного материала	16	
	1	Ассортимент сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов		
	2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса		
	3	<i>Организация рабочих мест и технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса</i>		
	4	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки		
	5	Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из мяса и субпродуктов		
	6	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов		
	7	<i>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.</i>		
	8	Температурный, санитарный режим, правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов		
	9	<i>Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами, правила выбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.</i>		
	10	Технология приготовления гарниров и заправок для сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов		
	11	Технология приготовления сложных горячих блюд из отварного и жареного мяса		
	12	Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса и субпродуктов		

	13	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.		
	14	<i>Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде , правила порционирования мясных блюд</i>		
	15	<i>Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов</i>		
	16	Требования к безопасности , риски в области безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов		
	Лабораторные работы		14	
		Определение массы сырья, количества порций горячих блюд из мяса с учетом сезонности, вида, кондиции сырья, совместимости, взаимозаменяемости продуктов		
		Составление технологической карты и схемы приготовления сложных горячих блюд из отварного мяса		
		Составление технологической карты и схемы приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса крупным куском		
		Составление технологической карты и схемы приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса		
		Составление технологической карты и схемы приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов		
	Практические занятия		12	
		Приготовление сложных горячих блюд из отварного мяса		
		<i>Приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса крупным куском</i>		
		Приготовление сложных горячих блюд из запеченного мяса		
		Приготовление сложных горячих блюд из субпродуктов		
Тема 1.6. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных	Содержание учебного материала		17	
	1	<i>Пищевая ценность птицы и дичи .Ассортимент сложных горячих блюд из птицы и дичи.</i>		
	2	Виды технологического оборудования и производственного		

горячих блюд из птицы и дичи		инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из птицы и дичи		
	3	<i>Организация рабочих мест и технологического процесса приготовления сложных блюд из птицы и дичи</i>		
	4	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки		
	5	Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих блюд из птицы и дичи		
	6	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из птицы и дичи		
	7	Варианты и правила подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих блюд из птицы и дичи.		
	8	Температурный и санитарный режимы приготовления для разных видов блюд из птицы и дичи		
	9	<i>Варианты сочетания птицы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</i>		
	10	Технология приготовления гарниров и заправок для разных видов сложных горячих блюд из птицы и дичи		
	11	Технология приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной птицы и дичи		
	12	Технология приготовления сложных горячих блюд из жареной целыми тушками и запеченной птицы порционными кусками		
	13	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из птицы и дичи		
	14	<i>Техника нарезки на порции готовой птицы в горячем виде</i>		
	15	Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из птицы и дичи		
	16	<i>Требования и риски в области безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из птицы и дичи</i>		
	17	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из птицы и дичи		

	Лабораторная работа	16	
	Определение массы сырья, количества порций горячих блюд из птицы с учетом сезонности, вида, кондиции сырья, совместимости, взаимозаменяемости продуктов		
	Составление технологической карты и схемы приготовления сложных горячих блюд из отварной птицы		
	Составление технологической карты и схемы приготовления сложных горячих блюд из жареной птицы крупным куском		
	Составление технологической карты и схемы приготовления сложных горячих блюд из запеченных птицы		
	Составление технологической карты и схемы приготовления сложных горячих блюд из дичи, кроликов.		
	Практические занятия	20	
	Приготовление сложных блюд из отварной птицы порционными кусками		
	Приготовление сложных блюд из жареной птицы порционными кусками		
	<i>Приготовление сложных блюд из жареной птицы целыми тушками</i>		
	Приготовление сложных блюд из запеченной птицы.		
	<i>Приготовление сложных блюд из дичи и кроликов</i>		
Курсовая работа «Организация работы цехов ресторана (столовой, кафе, баров и т. д) на 80,85,90 посадочных мест»		30	

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.03</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить приготовление гарниров к прозрачным супам 2. Изучить приготовление горячих соусов 3. Изучить приготовление блюд из рыбы и морепродуктов 4. Изучить приготовление блюд из мяса 5. Изучить приготовление блюд из птицы 6. Изучить приготовление блюд из овощей и грибов 5. Составить перечень приправ используемых при приготовлении рыбных блюд 7. Составить перечень приправ используемых при приготовлении мясных блюд 8. Составить ассортимент блюд из овощей и грибов 9. Составить ассортимент блюд из рыбы 10. Составить ассортимент блюд из мяса 11. Составить ассортимент блюд из птицы 12. Предложить ассортимент блюд из мяса 13. Составить перечень соусов для запекания блюд из овощей и грибов 14. Предложить ассортимент блюд из птицы и дичи 15. Изучить температурный режим приготовления сложной горячей кулинарной продукции 16. Изучить санитарный режим приготовления сложной горячей кулинарной продукции 17. Изучить схемы производства овощного, рыбного, мясного цехов 18. Составить таблицу технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции 19. Составить таблицу технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции 20. Составить технологические карты приготовления сложной горячей кулинарной продукции 	142	
Учебная практика.	72	
Виды работ:		
1. Приготовление бульонов	7	
2. Приготовление, сервировка и оформление сложных супов	7	
3. Приготовление мучных пассеровок и бульонов для горячих соусов	7	
4. Приготовление, сервировка и оформление сложных горячих соусов	8	
5. Приготовление, сервировка и оформление сложных блюд из жареных овощей, грибов и сыра	7	
6. Приготовление, сервировка и оформление сложных блюд из запеченных овощей, грибов и сыра	7	
7. Приготовление, сервировка и оформление сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов	7	
8. Приготовление, сервировка и оформление сложных горячих блюд из мяса	7	
9. Приготовление, сервировка и оформление сложных горячих блюд из субпродуктов	8	

10. Приготовление, сервировка и оформление сложных блюд из птицы и дичи Дифференцированный зачет	5 2	
Производственная практика	180	
1. Приготовление сложных бульонов	7	
2. Приготовление, сервировка и оформление сложных борщей, щей	7	
3. Приготовление, сервировка и оформление сложных рассольников	7	
4. Приготовление, сервировка и оформление сложных солянок	8	
5. Приготовление, сервировка и оформление сложных супов-пюре	7	
6. Приготовление, сервировка и оформление сложных прозрачных	7	
7. Приготовление, сервировка и оформление сложных национальных супов (Кубани)	7	
8. Приготовление сложных мучных пассеровок и бульонов для красных соусов	7	
9. Приготовление сложных красных соусов на мясном, рыбном бульонах	8	
10. Приготовление сложных белых соусов на мясном, рыбном и грибном бульонах	7	
11. Приготовление, сервировка и оформление сложных блюд из жаренных овощей, грибов и сыра	7	
12. Приготовление, сервировка и оформление сложных блюд из запеченных овощей, грибов и сыра	7	
13. Приготовление, сервировка и оформление сложных блюд из грибов и сыра	7	
14. Приготовление, сервировка и оформление сложных блюд из рыбы жаренной	8	
15. Приготовление, сервировка и оформление сложных блюд из рыбы запеченной	7	
16. Приготовление, сервировка и оформление сложных блюд из рыбной котлетной массы	7	
17. Приготовление, сервировка и оформление сложных блюд из морепродуктов	14	
18. Приготовление, сервировка и оформление сложных блюд из мяса жаренного	8	
19. Приготовление, сервировка и оформление сложных блюд из мяса запеченного	7	
20. Приготовление, сервировка и оформление сложных блюд из мяса рубленного и котлетной массы	14	
21. Приготовление, сервировка и оформление сложных блюд из субпродуктов	7	
22. Приготовление, сервировка и оформление сложных блюд из отварной и жареной птицы и дичи	8	
23. Приготовление, сервировка и оформление сложных блюд из запеченной птицы Дифференцированный зачет	5 2	
ИТОГО:	678	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- 1.«Технология продукции общественного питания»,
2. «Организации производства предприятий общественного питания»,
- 3.«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»;
4. «Учебный кулинарный цех»;

1.Оборудование учебных кабинетов: Комплект учебно-методической документации;

- Плакаты;
- Наглядные пособия;
- Раздаточный материал.
- Образцы производственного инвентаря и инструментов.
- Образцы производственного оборудования.

2.Оборудование «Учебный кулинарный цех»:

- Электрические плиты;
- Жарочный шкаф;
- Пароконвектомат;
- Производственные столы;
- Производственный инвентарь и инструменты.
- Посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

4.2.1. Основные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ от 02.01.2000, ФЗ 29
2. ФЗ «О защите прав потребителя»/, от 09.01.11, с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036, с изменениями и дополнениями от 21.06.01 № 389)
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования»
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»

6. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.»
7. Сборник технологических нормативов-М, ТОО «Пчелка», 2013г
8. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
9. А.И.Здобнов, В.А.Цыгоненко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Москва «Лада», Киев «Арий» 2014г.
- 10.Л.Г.Шатун «Кулинария», М. изд. «Академия».2014 г
- 11.Л.Э.Шильман «Технология кулинарной продукции», М.изд.Академия,2014 г.
- 12.Н.А.Анфимова «Кулинария» Москва 2014 г.
- 13.Т.А. Качурина , рабочая тетрадь «Кулинария», Москва.2014 г.
- 14.Н.Е. Харченко, Л.Г.Чеснокова «Технология-практикум», Москва, 2014г
- 15.Н.И.Дубровская «Кулинария» Лабораторный практикум, М.изд. Академия, 2014 г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля заключается в изучении междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», которое проводится в кабинетах: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства предприятий общественного питания», «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства». Лабораторные занятия по темам МДК проводятся в «Учебном кулинарном цехе», с использованием технологического оборудования, инвентаря, посуды и натурального сырья. При проведении лабораторных работ, для лучшего обеспечения учебного процесса, следует делить учебную группу на подгруппы от 10-15 человек

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно после освоения всего курса МДК. Производственная практика должна проводиться в предприятиях общественного питания города.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых дневниками студентов, отзывами руководителей. Производственная практика завершается сдачей дифференцированного зачета освоенных общих и профессиональных компетенций.

Результаты производственной практики по модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме экзамена.

Освоение МДК 03.01 предшествует изучение следующих дисциплин: математики; химии; микробиологии, санитарии и гигиены;

физиологии питания; организации хранения и контроля запасов и сырья; информационных технологий; метрологии и стандартизации; правовые основы профессиональной деятельности; МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): преподаватель со средним или высшим профессиональным образованием по специальным дисциплинам.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Мастера: на 1-2 разряда выше по профессии рабочего, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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
--	--	---

<p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Проверка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции -Составление технологических и технико-технологических карт на супы -Анализ технологического процесса приготовления, выявление ошибок и их исправление -Подбор оборудование, инвентаря и посуды для горячего цеха -Применение тепловой и низкотемпературной обработки продуктов при приготовлении сложных супов 	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических №1-№4, лабораторных занятиях №1-№5, отношении к учебной и производственной практике.</p> <p>Сдача самостоятельных и практических работ, составление схем, составление технологических карт приготовления блюд, их органолептическая оценка и выявление ошибок и пути их исправления; семинарские занятия, деловые игры, тестирование.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Проверка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции -Составление технологических и технико-технологических карт на соусов -Анализ технологического процесса приготовления, выявление ошибок и их исправление -Подбор оборудование, инвентаря и посуды для горячего цеха -Применение тепловой и низкотемпературной обработки продуктов при приготовлении сложных соусов 	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических №1-№4, лабораторных занятиях №1-№5, отношении к учебной и производственной практике.</p> <p>Сдача самостоятельных и практических работ, составление схем, составление технологических карт приготовления блюд, их органолептическая оценка и выявление ошибок и пути их исправления; семинарские занятия, деловые игры, тестирование.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>-Проверка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции -Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из овощей, грибов и сыра; -Анализ технологического процесса приготовления, выявление ошибок и их исправление -Подбор оборудования, инвентаря и посуды для горячего цеха -Применение тепловой и низкотемпературной обработки продуктов при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических №1-№4, лабораторных занятиях №1-№5, отношении к учебной и производственной практике. Сдача самостоятельных и практических работ, составление схем, составление технологических карт приготовления блюд, их органолептическая оценка и выявление ошибок и пути их исправления; семинарские занятия, деловые игры, тестирование. Дифференцированный зачет</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>-Проверка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции -Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -Анализ технологического процесса приготовления, выявление ошибок и их исправление -Подбор оборудования, инвентаря и посуды для горячего цеха</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических №1-№5, лабораторных занятиях №1-№5, отношении к учебной и производственной практике. Сдача самостоятельных и практических работ, составление схем, составление технологических карт приготовления блюд, их органолептическая оценка и выявление ошибок и пути их исправления; семинарские занятия, деловые игры, тестирование. Дифференцированный зачет</p>
	<p>-Применение тепловой и низкотемпературной обработки продуктов при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	
<p>Квалификационный экзамен</p>		

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.

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 специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области эксплуатации и ремонта электроустановок; - оценка эффективности и качества выполнения работ.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области эксплуатации и ремонта электроустановок;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- работа с диагностическими и измерительными компьютеризированными приборами и устройствами; - применение программного обеспечения при эксплуатации и ремонте электронных систем зданий.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятия в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- воспитание организаторских способностей; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области эксплуатации и ремонта электроустановок.	
--	---	--