

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции

для специальности среднего профессионального образования:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена

Цикловой методической
комиссией специальных дисциплин,
профессиональных модулей

Протокол № 11 от «01» «06» 2020 г.

Председатель

 А.А. Варыпаева

Рассмотрена

на заседании педагогического совета
протокол № от

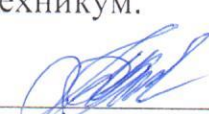
Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана с учетом ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 33234 от 23.07.2014 года. Естественного профиля профессионального образования. Укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, с учетом ПС №557 Повар, приказ Минтруда РФ от 08.09.2015 №610н; WorldSkillsInternational (WSI)/WorldSkillsRussia (WRS) по компетенции «Поварское дело»

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края Краснодарский политехнический техникум.

Разработчики:

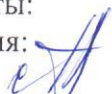
А.А. Варыпаева

(подпись, ФИО)

 преподаватель ГБПОУ КК КТТ

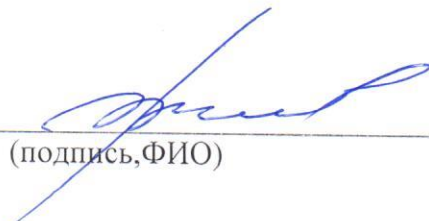
Рецензенты:

1 рецензия:

 Астапова Е.Ю.
(подпись, ФИО)

 итменер - техносол
(квалификация по диплому)

2 рецензия:

 Титовская В.В.
(подпись, ФИО)

 итменер - техносол
(квалификация по диплому)



РЕЦЕНЗИЯ

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

разработанную преподавателем А.А. Варыпаевой

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Программа разработана с учетом ФГОС среднего общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. №413) и требование ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22.04.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный №33234 от 23.07.2014 года. Естественнонаучного профиля профессионального образования. Укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, с учетом ПС №557 Повар, приказ Минтруда РФ от 08.09.2015 №610н; WorldSkillsInternational (WSI)/WorldSkillsRussia(WRS) по компетенции «Поварское дело»

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

Разделы рабочей программы соответствуют ФГОС (приказ Министерства образования и науки № 384 от 22.04.2014г. зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 23.07.2014 г. № 33234), по специальности среднего профессионального образования: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Оценка тематики практических занятий:

Тематика практических занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Тематика лабораторных занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Язык и стиль изложения, терминология доступны для обучения специалистов среднего звена по специальности «Технология продукции общественного питания».

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства. Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания дисциплины.

Рекомендовано к использованию в учебных заведениях системы СПО.

Заключение:

Рабочая программа по дисциплине ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в профессиональных образовательных учреждениях

Рецензент

Антонина В.В. Иванова

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись

Дата

01.06.2020.



РЕЦЕНЗИЯ

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

разработанную преподавателем А.А. Варыпаевой

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Программа разработана с учетом ФГОС среднего общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. №413) и требования ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22.04.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный №33234 от 23.07.2014 года. Естественнонаучного профиля профессионального образования. Укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, с учетом ПС №557 Повар, приказ Минтруда РФ от 08.09.2015 №610н; WorldSkillsInternational (WSI)/WorldSkillsRussia(WRS) по компетенции «Поварское дело»

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

Разделы рабочей программы соответствуют ФГОС (приказ Министерства образования и науки № 384 от 22.04.2014г. зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 23.07.2014 г. № 33234), по специальности среднего профессионального образования: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Оценка тематики практических занятий:

Тематика практических занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Тематика лабораторных занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Язык и стиль изложения, терминология доступны для обучения специалистов среднего звена по специальности «Технология продукции общественного питания».

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства. Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания дисциплины.

Рекомендовано к использованию в учебных заведениях системы СПО.

Заключение:

Рабочая программа по дисциплине ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в профессиональных образовательных учреждениях

Рецензент

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись

Дата

01.06.2010 г.



СОДЕРЖАНИЕ

СТР

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	11
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	37
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40
(вида профессионально деятельности)	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 0.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с ФГОС для специальности 19 02 10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

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

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

Рабочая программа ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции может быть использована при освоении специальности Технология продукции общественного питания в рамках дополнительного профессионального образования переподготовки кадров. Опыт работы не требуется.

Программа предполагает обучение инвалидов и лиц с ОВЗ: для лиц с нарушениями зрения; для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата; для лиц с нервно-психическими нарушениями

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

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

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- *проводить расчеты по формулам: для сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, супов европейской кухни, сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни;*
- *приготавливать, творчески оформлять бульоны Консоми, супы европейской кухни, овощные блюда низкотемпературным способом, творческое оформление и презентация блюда, пасты без начинки, пасты с начинкой;*
- *вносить изменение ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;*

- делать анализ и оценка потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;
- делать оценку наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать процесс обучения и контроль выполнения заданий помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- делать расчет количества запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- делать расчет количества персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- подготавливать товарные отчеты по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;

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, 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, птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, 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), мясных и рыбных 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, хранения и подачи готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции;
- *изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов;*
- *технологический процесс приготовления сложных, фирменных супов европейской кухни и их презентации, блюд из овощей, грибов, сыра, макаронных изделий национальной кухни, блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;*
- *основы контроля технологического процесса.*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего: 666 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка 486 часов, включая
обязательной аудиторной нагрузки 324 часа;

в т.ч лабораторно-практических занятий 142 часа
курсовых работ 20ч

самостоятельной работы 162 часа.

учебная практика – 72 часа;

производственная практика 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 0.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, 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	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося								
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), 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 3.1-3.4	ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции										
ПК 3.1	Раздел 1. Организация и технология приготовления сложных супов.	111	66	20			33		12		
ПК 3.2	Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов	111	66	26			33		12		
ПК 3.3	Раздел 3. Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	90	44	24			22		24		
ПК 3.4	Раздел 4. Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	246	148	72	20		74		24		
ПК 3.1-3.4	Производственная практика часов	108									108
	Всего:	666	324	142		20	162		72		108

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 0.3 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГOTOВЛЕНИЕ 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 Организация и технология приготовления сложных супов		111	
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		486	
Тема 1.1. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.		16	
Тема 1.1. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Система HACCP		
	2. Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов: теплообменные процессы.		
	3. Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов: тепло-массообменные процессы.		
	4. Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой		

Тема 1.2 Ассортимент и характеристика горячих супов		обработке продуктов: изменения белков.		
	5.	Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов: изменения жиров		
	6.	Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов: изменения углеводов		
	7.	Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов: изменения экстрактивных, ароматических веществ.		
	8	Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов: красящих веществ.		
	Содержание		6	
	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов		
	2	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов		
	3	Технология приготовления сложных заправочных, пюреобразных, прозрачных, национальных супов. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции		
		Практические занятия		
	1	Практическое занятие № 1 Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов.	14	
	2	Практическое занятие № 2 Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов. Расчеты по формулам.		
	3	Практическое занятие №3 Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов.		
	4	Практическое занятие № 4 Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих супов.		
	5	Лабораторное занятие № 1 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции – заправочных, национальных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление. Контроль		

	безопасности готовых сложных горячих супов.			
	6	Лабораторное занятие № 2 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции – прозрачных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление. Контроль безопасности готовых сложных горячих супов.		
	7	Лабораторное занятие № 3 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции – пюреобразных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление. Контроль безопасности готовых сложных горячих супов.		
Тема 1.3 Ассортимент и характеристика европейских супов		Содержание	10	
	1	Ассортимент, требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных, фирменных супов европейской кухни		
	2	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для супов европейской кухни. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов европейской кухни		
	3	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных, фирменных супов европейской кухни		
	4	Технология приготовления сложных супов европейской кухни. Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, европейским супам		
	5	Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	6	
		Практические занятия		
Тема 1.4 Приготовление гарниров к сложным супам	1	Практическое занятие № 5 Расчеты по формулам: для сложных супов европейской кухни. Выбор различных способов и приемов приготовления.		
	2	Практическое занятие № 6 Внесение изменения ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса		
	3	Лабораторное занятие № 4 Приготовление, творческое оформление бульонов консоме, супов европейской кухни.		
		Содержание	6	
	1	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов		

Тема 1.5 Организация процесса приготовления сложных супов	2	Технология приготовления специальных гарниров к сложным поребрибным, прозрачным, национальным супам	
	3	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов	
	1	Методы организации производства сложных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов	8
	2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных супов	
	3	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.03	4	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.03		33
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы		
	Реферат на тему "Система ХАССП".		
	Реферат на тему "Денатурация белков"		
Учебная практика	Реферат на тему "Супы русской кухни"		
	Оформление отчета		
	Презентация на тему "Супы европейской кухни"		
	Презентация на тему "Сервировка и подача первых блюд"		
	Реферат на тему: "Организация супового отделения горячего цеха"		
Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных горячих	Виды работ:		12
	Техника безопасности на рабочем месте. Приготовление оформления и подача сложных горячих бульонов (консоме). Приготовление сложных горячих супов: поребрибных, прозрачных.		
	Раздел 2.		
	Организация и технология приготовления сложных горячих		111

соусов			
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.			
Тема 2.1. Технология приготовления соусов	Содержание 1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов 2. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов	4	
Тема 2.2 Технология приготовления соусов	Содержание 1. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов. Правила соусной композиции горячих соусов 2. Технология приготовления горячих соусов: соуса красного основного и его производных, соуса белого основного и его производных. Температура подачи сложных горячих соусов. Заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. 3. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции: соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции: горячих соусов 4. Правила охлаждения, замораживания, размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде Практические занятия 1. Практическое занятие №7 Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов. Организация технологического процесса	8	
		6	

	приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов.		
2	Практическое занятие №8 Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов.		
3	Практическое занятие №9 Организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции: расчеты по формулам		
Содержание		6	
1	Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов		
2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция)		
3	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции: горячих соусов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции: горячих соусов		
	Практические занятия	6	
1	Практическое занятие №10 Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов.		
2	Практическое занятие №11 Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов, температурного режима подачи и хранения, оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами		
3	Лабораторное занятие №5 Приготовление, сервировка и оформление, контроль безопасности сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь (соусы).		
Содержание		22	
1	<i>Основы контроля технологического процесса: внешний контроль</i>		
2	<i>Основы контроля технологического процесса: внутренний контроль</i>		
Тема 2.4. Основы контроля технологического процесса			

3	Основные операции по контролю качества		
4	Входной контроль качества поступающего сырья, полуфабрикатов при приемке их от поставщиков, других предприятий или участков производства.		
5	Операционный контроль на отдельных этапах технологического процесса.		
6	Приемочный контроль качества продукции на заключительном этапе технологического процесса изготовления.		
7	Специфика производственной деятельности организации, нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания		
8	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
9	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий		
10	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке		
11	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах		
Практические занятия		14	
1.	Практическое занятие №12 Анализ и оценка потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале		
2	Практическое занятие №13 Оценка наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения		
3	Практическое занятие №14 Организация процесса обучения и контроль выполнения заданий помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		
4	Практическое занятие №15 Расчет количества запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		
5	Практическое занятие №16 Расчет количества персонала и материальных		

	ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		
6	Практическое занятие №17 полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Составление заявки на сырье и	
7	Практическое занятие №18 производству блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка товарных отчетов по	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.03			33
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
Сообщение на тему "Сложные горячие соусы"			
Презентация на тему "Технология приготовления основных соусов"			
Презентация на тему "Оформление тарелок и блюд горячими соусами"			
Реферат на тему "Программа производственного контроля"			
Реферат на тему "Нормативные документы, регулирующие деятельность общественного питания"			
Реферат на тему "Организация работы соусного отделения горячего цеха. Производственная программа"			
Учебная практика			12
Виды работ:			
Приготовление красного основного соуса, его производных, национальных соусов.			
Приготовление белого основного соуса его производных, национальных соусов.			
Раздел 3. Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.			90
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей			

кулинарной продукции. Тема 3.1 Технологии приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	Содержание		
	1.	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюда из овощей, грибов и сыра.	14
	2	Классификация сыров, овощей, грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров	
	3	Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	
	4	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов	
	5	Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра.	
	6	Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции: блюда из овощей, грибов и сыра. Температура подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов	
	7	Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра, макаронных изделий национальной кухни	
	Практические занятия		16
	1.	Практическое занятие №19 Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюда из овощей, грибов и сыра	
	2	Практическое занятие №20 организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюда из овощей, грибов и сыра	
	3	Практическое занятие №21 Органолептическая оценка качества продуктов для блюд из овощей, грибов и сыра.	
	4	Практическое занятие №22 Организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции: расчеты по формулам для блюд из овощей, грибов и сыра.	
	5	Практическое занятие №23 Расчеты по формулам для сложных блюд из овощей, грибов и сыра, макаронных изделий национальной кухни	
	6	Практическое занятие №24 Организационные решения по процессам приготовления сложных горячих блюд национальной кухни из овощей, грибов и сыра	

Тема 3.2 Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	сыра: составление нормативной документации		
	7 Практическое занятие №25 Организация качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд национальной кухни из овощей, грибов и сыра, макаронных изделий; оценка готовой продукции.		
	8 Практическое занятие №26 Выбор различных способов и приемов приготовления сложных горячих блюд национальной кухни из овощей, грибов и сыра, макаронных изделий		
Тема 3.2 Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	Содержание	6	
	1. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд, овощей, грибов и сыра. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром		
	2. Методы организации производства блюд из овощей, грибов и сыра. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра		
	3. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из различных типов сыров. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ.03	Практические занятия	8	
	1. Лабораторное занятие №6 Приготовление, сервировка и оформление, контроль безопасности сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь: блюдо из овощей, грибов и сыра.		
	2. Лабораторное занятие №7 Приготовление, творческое оформление и презентация овощных блюд низкотемпературным способом.		
	3. Лабораторное занятие №8 Приготовление, творческое оформление и презентация пасты без начинки		
	4. Лабораторное занятие №9 Приготовление, творческое оформление и презентация пасты с начинкой		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ.03		22	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			

Реферат на тему "Национальные блюда русской кухни из овощей и грибов" <i>Сообщение на тему "Виды пасты"</i> Презентация на тему "Сервировка и подача горячих блюд из овощей, грибов и сыра" <i>Реферат на тему "Оценка качества готовой продукции"</i> Реферат на тему "Традиционные и современные варианты вина и фруктов с сыром. Подбор вин" <i>Презентация на тему "Приготовление и подача пасты"</i>			
Учебная практика Виды работ: Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей грибов, сыра. Приготовление, оформление и презентация вегетарианской закуски (ово-лакто) Приготовление сложных жареных, отварных блюд и гарниров из овощей грибов сыра. Приготовление овощного пюре современными способами Приготовление сложных тушеных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра. Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра низкотемпературным способом Приготовление сложных запеченных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра. <i>Приготовление итальянской пасты с начинкой и без</i>		24	
Раздел 4. Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		246	
Тема 4.1. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы,			
Содержание		10	
	1	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы. Требования к качеству и	

Мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки	
	2	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.	
	3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы	
	4	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.	
	5	Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы.	
	Практические занятия		14
	1	Практическое занятие №27 Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы	
	2	Практическое занятие №28 Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса	
	3	Практическое занятие №29 Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из птицы	
	4	Практическое занятие №30 Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы	
	5	Практическое занятие №31 Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд из мяса, птицы	
	6	Практическое занятие №32 Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы	
	7	Практическое занятие №33 Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса и птицы	
Тема 4.2. Технология приготовления сложной кулинарной продукции: блюд из рыбы	Содержание		4
	1.	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами. Технология приготовления сложных блюд из рыбы, гарниров.	

2	Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы национальной кухни	16
Практические занятия		
1	Практическое занятие №34 Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы	
2	Практическое занятие №35 Составление технологических карт и схем на сложные горячие блюда из рыбы	
3	Практическое занятие №36 Организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции: расчеты по формулам для блюд из рыбы	
4	Практическое занятие №37 Выбор различные способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы	
5	Практическое занятие №38 Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы	
6	Практическое занятие №39 Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами: блюд из рыбы	
7	Лабораторное занятие №10 Приготовление, сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции, контроль безопасности: блюд из отварной рыбы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь	
8	Лабораторное занятие №11 Приготовление, сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции, контроль безопасности: блюд из жареной, запеченной рыбы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь	
Содержание		
1.	Методы организации производства сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни	12
2	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни	
3	Органолептические способы определения степени готовности и качества; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни	
4	Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из	
Тема 4.3 Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни.		

		морепродуктов			
5	Технологический процесс приготовления сложных блюд из моллюсков национальной кухни			6	
6	Технологический процесс приготовления сложных блюд из ракообразных национальной кухни				
Практические занятия					
1	Практическое занятие №40 Расчеты по формулам для сложных блюд из рыбы национальной кухни			6	
2	Практическое занятие №41 Расчеты по формулам для сложных блюд из морепродуктов национальной кухни				
3	Практическое занятие №42 Приготовление, сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни				
Тема 4.4. Технология приготовления сложной кулинарной продукции: блюдо из мяса		Содержание			
1.	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, гарниров.			4	
2	Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса национальной кухни				
		Практические занятия			
1	Практическое занятие №43 Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из мяса			18	
2	Практическое занятие №44 Составление технологических карт и схем на сложные горячие блюда из мяса				
3	Практическое занятие №45 Организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции: расчеты по формулам для блюд из мяса				
4	Практическое занятие №46 Выбор различные способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из мяса				
5	Практическое занятие №47 Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из мяса				
6	Практическое занятие №48 Оценка качества и безопасности готовой				

Тема 4.5 Организация и технология приготовления сложных блюд из птицы		продукции различными способами: блюдо из мяса		
	7	Лабораторное занятие №12 Приготовление, сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции, контроль безопасности: блюдо из отварного мяса, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	8	Лабораторное занятие №13 Приготовление, сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции, контроль безопасности: блюдо из жареного мяса, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	9	Лабораторное занятие №14 Приготовление, сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции, контроль безопасности: блюдо из запеченного мяса, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	Содержание		4	
	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из птицы. Варианты сочетания птицы с другими ингредиентами. Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы, гарниры.		
	2	<i>Технологический процесс приготовления сложных блюд из птицы национальной кухни</i>		
	Практические занятия		18	
	1	Практическое занятие №49 Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из птицы		
	2	Практическое занятие №50 Составление технологических карт и схем на сложные горячие блюда из птицы		
	3	Практическое занятие №51 Организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции: расчеты по формулам для блюд из птицы		
	4	Практическое занятие №52 Выбор различные способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из птицы		
	5	Практическое занятие №53 Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из птицы		
	6	Практическое занятие №54 Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами: блюдо из птицы		
	7	Лабораторное занятие №15 Приготовление, сервировка и оформление		

	сложной горячей кулинарной продукции, контроль безопасности: блюда из отварной птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
8	Лабораторное занятие №16 Приготовление, сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции, контроль безопасности: блюда из жареной птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
9	Лабораторное занятие №17 Приготовление, сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции, контроль безопасности: блюда из запеченной птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
Тема 4.6 Порционирование, сервировка и подача горячих блюд из рыбы, птицы, дичи		4	
Содержание			
1	Правила порционирования: птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы); мясных и рыбных блюд.		
2	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, мяса и птицы		
Тема 4.7 Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд		18	
Содержание			
1	Технологический процесс приготовления сложных блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд		
2	Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения		
3	Характеристика диет. Диеты № 1		
4	Характеристика диет. Диеты № 2		
5	Характеристика диет. Диеты № 4		
6	Характеристика диет. Диеты № 5		
7	Характеристика диет. Диеты № 7, 8		
8	Характеристика диет. Диеты № 9, 10		
9	Питание детей и подростков. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ.03		74	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
Реферат на тему "Правила приготовления горячих блюд"			
Реферат и презентация на тему "Технологическое оборудование и инвентарь горячего цеха"			
Реферат на тему "Технологический процесс приготовления блюд из рыбы" "Блюда из рыбы национальной кухни"			

Презентация на тему "Оформление банкетных блюд из рыбы" Реферат на тему "Приготовление блюд из нерыбного водного сырья" Сообщение на тему "Национальные блюда из мяса" Презентация на тему "Обвалка мяса. Выделение полуфабрикатов" Презентация на тему "Современное оборудование для приготовления блюд из мяса" Сообщение на тему "Национальные блюда из птицы" Реферат на тему "Обработка и приготовление блюд из птицы и дичи" Презентация на тему "Сервировка и оформление блюд из птицы" Презентация на тему "Способы заправки птицы" Реферат на тему "Значение диетического питания" Реферат на тему "Составление меню в образовательных учреждениях"		
Примерная тематика курсовых работ (проектов) Организация и технология приготовления горячих блюд с грибами. Организация и технология приготовления горячих блюд балканской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд арабской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд армянской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд абхазской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд славянской кухни из свинины. Организация и технология приготовления горячих блюд восточной кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд венгерской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд европейской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд русской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд скандинавской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд мексиканской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд с сыром. Организация и технология приготовления горячих блюд из птицы. Организация и технология приготовления горячих блюд для школьников и студентов. Организация и технология приготовления горячих блюд в курортно – развлекательных комплексах. Организация и технология приготовления горячих блюд в административно – хозяйственных комплексах. Организация и технология приготовления горячих блюд в ресторанах. Организация и технология приготовления горячих блюд для школьников и студентов. Организация и технология приготовления горячих блюд итальянской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд кавказской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд грузинской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд испанской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд американской кухни. Организация и технология		

дошкольного питания. Организация и технология приготовления горячих блюд быстрого питания. Организация и технология приготовления горячих блюд для туристов. Организация и технология приготовления горячих блюд для лиц пожилого возраста. Организация и технология приготовления горячих блюд в административно – хозяйственных комплексах. Организация и технология приготовления горячих блюд в курортно – развлекательных комплексах. Организация и технология приготовления горячих блюд на производственных предприятиях. Организация и технология приготовления горячих блюд итальянской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд французской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд немецкой кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд испанской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд русской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд японской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд китайской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд кавказской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд американской кухни.	Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) 20 1. Написание цели и задачи работы. 2. Составление ассортимента блюд горячей кулинарной продукции. 3. Изучение состава сырья для приготовления блюд горячей кулинарной продукции. 4. Составление технологических карт на изучаемые горячие блюда 5. Составление технико- технологических карт на разрабатываемые горячие блюда 6. Составление технологических схем на изучаемые горячие блюда 7. Составление калькуляционных карт на изучаемые горячие блюда 8. Оформление заключения. 9. формулировка выводов. 10. Составление списка использованных источников. Защита работ	Учебная практика Виды работ Приготовление сложных отварных, припущенных блюд из рыбы, мяса. <i>Приготовление сложных отварных, припущенных блюд из рыбы, мяса низкотемпературным методом.</i> Приготовление сложных жареных блюд из рыбы и мяса. Приготовление сложных тушеных блюд из рыбы и мяса. Приготовление сложных запеченных блюд из рыбы и мяса	24
Производственная практика Виды работ Техника безопасности на ПОП. Совершенствование навыков приготовления сложных заправочных супов (в том			108

числе национальных) разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; Техника безопасности на ПОП. Совершенствование навыков приготовления сложных горячих супов: поребразных, прозрачных. организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы Совершенствование навыков приготовления красного основного соуса и его производных, национальных соусов. приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь Совершенствование навыков приготовления белого основного соуса, его производных, национальных соусов. сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции Совершенствование навыков отварных, припущенных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра. контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции Совершенствование навыков приготовления жаренных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра. Совершенствование навыков приготовления тушеных блюд из овощей, грибов, сыра. Совершенствование навыков приготовления запеченных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра. Совершенствование навыков приготовления отварных, припущенных блюд из рыбы, мяса и сельхоз птицы. Совершенствование навыков приготовления жаренных блюд из рыбы, мяса и сельхоз птицы. Совершенствование навыков приготовления тушеных блюд из рыбы, мяса и сельхоз птицы. Совершенствование навыков приготовления запеченных блюд из рыбы, мяса и сельхоз птицы Приготовление сложных блюд из отварного мяса Приготовление сложных блюд из жаренного мяса Приготовление сложных блюд из запеченного мяса Приготовление сложных блюд из отварной птицы Приготовление сложных блюд из жареной птицы Приготовление сложных блюд из запеченой птицы		
Всего	666	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технология приготовления горячих блюд»;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- столы и стулья по количеству обучающихся;
- шкафы;
- доска;
- стенды;
- комплект учебно-наглядных пособий для проведения лабораторных, практических занятий.

1. Технологическое оборудование:

- механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
- оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
- тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

2. Оборудование:

- ванная-мойка.
- Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.

1. Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные

- посуда и инвентарь в ассортименте
- доски разделочные
- весы

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018. <https://www.book.ru/book/924187>

И.П.Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы 2015г.

В.И. Богушева. Технология приготовления пищи, учебное пособие, Феникс

Нормативные документы:

1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ

2.ФЗ РФ «О защите прав потребителя», /от 27.06.2011 № 162 – ФЗ

3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)

4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

7.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Дополнительные источники:

А.Т.Васюковой Сборник рецептов блюд зарубежной кухни, 2009г, ИЦ «Дашков и К»

Т.А.Качурина Контрольные материалы по профессии « Повар»ИЦ « АКАдемия» 2014г.

Н.Э. Харченко,Сборник, рецептов блюд и кулинарных изделий, ИЦ Академия, 2010г, 2014.

В.П.Андросов Производственное обучение профессии « ПОВАР»учеб.пособие ИЦ « Академия» 2007г.Механическая кулинарная обработка продуктов.

Л.А. Радченко Обслуживание на предприятиях общественного питания учебное пособие И» Феникс» 2012г.

В.П.Андросов Производственное обучение профессии « ПОВАР»учеб.пособие ИЦ « Академия» 2007г.Холодные блюда и закуски ,рыбные и мясные горячие блюда

В.П.Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания ИЦ « Академия» 2007г.

Л.А.Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания ИЦ « Феникс» 2007г

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Математика», «Товароведение пищевых продуктов», «Физиология питания, санитария, гигиена», «Организация хранения и контроля запасов и сырья», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Информационные технологии», «Правовые основы профессиональной деятельности» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

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 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

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

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 профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- выбор методов организации и технологии приготовления сложных супов; - составление технологических и технико – технологических карт на приготавливаемые супы; - выбор технологического оборудования для организации работ по приготовлению сложных супов; - подбор технологической оснастки: приспособлений, инструментов, инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса; - анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - анализ технологического процесса приготовления сложных супов, выявление ошибок и их исправление. - проводить расчеты по формулам: для сложных супов национальной кухни. - изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов. - технологический процесс приготовления супов национальной кухни.	Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования . Проведения бракеража сырья и готовой продукции
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- выбор методов организации и технологии приготовления сложных горячих соусов. - выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации приготовления сложных горячих соусов; - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники	Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования . Проведения бракеража сырья и готовой продукции

	безопасности и охраны труда; - демонстрация качества анализа технологической документации; - правильность выбора ассортимента вкусовых добавок к горячим сложным соусам; - правильность подбора вина и других алкогольных напитков для сложных соусов.	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- выбор методов организации и технологии приготовления сложных горячих соусов. - выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; - демонстрация качества анализа технологической документации; - правильность выбора ассортимента вкусовых добавок к горячим сложным блюдам из овощей, грибов и сыра. - проводить расчеты по формулам: для сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни. - технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.	Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования. Проведения бракеража сырья и готовой продукции.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; - демонстрация качества анализа технологической документации; - правильность выбора ассортимента вкусовых добавок к горячим сложным блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - проводить расчеты по формулам:	Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования. Проведения бракеража сырья и готовой продукции

	для сложных блюд из кролика и нутрии. - технология приготовления блюд из мяса кролика и нутрии. - изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов. - технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни. - организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.	
--	--	--

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 - обоснование профессиональных функций техника-технолога; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в научно-исследовательской работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах, обучающих семинарах; - создание портфолио студента	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- планирование собственной деятельности, выбор методов и способов решения профессиональных задач; - оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- организация собственной деятельности и адаптация к изменяющимся обстоятельствам на основе решения простых проблем; - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач,	- нахождение и использование информации, необходимой для подготовки и проведения практических занятий; - использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации для эффективного выполнения	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов

профессионального и личностного развития.	профессиональных профессионального и личностного развития;	задач,	
ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-демонстрация информационно-коммуникационных технологий для планирования, подготовки и проведения учебных занятий и самостоятельной работы;	использования	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;		Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - внесение корректив в собственную деятельность на основе ее анализа; - проявление ответственности за работу членов команды (подчиненных), за иницирование и выполнение собственных задач;		Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - освоение программ дополнительной профессиональной подготовки; - планирование и осуществление обучающимся мероприятий по повышению личностного и квалификационного уровня	собственной	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса и систематический анализ инноваций в области профессиональной деятельности; - организация собственной деятельности и адаптация к часто изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности;	и систематический	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов