

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ

« 31 » мая 2018 г.



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » мая 2018 г.

Председатель МК Игнатов Е.А. Игнатова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО)
19.02.10 Технология продукции общественного питания
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-
технологический техникум»

Разработчик: Фаустова Е.И. -. преподаватель спецдисциплин ГБПОУ
КМТТ

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-
технологический техникум»

© Фаустова Е.И. - преподаватель ГБПОУ КМТТ

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля **ПМ.03. МДК.03.01**

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, применяя различные технологии, оборудование;
- сервировки;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.03 МДК.03.01

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 539 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 260 часов;
в т. ч. практические занятия – 150 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 135 часов;
учебной практики-72 часа
производственной практики – 72 часа.
Курсовая работа – 20 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3. 1	Раздел 1. ПМ 03.МДК.03.01. Приготовление сложных супов	75	51	36	24		
ПК 3. 2.	Раздел 2. ПМ 03.МДК.03.01 Приготовление сложных соусов	35	23	12	12		
ПК 3. 3	Раздел 3. ПМ 03.МДК.07.02 Приготовление сложных овощных блюд и гарниров :	47	29	18	18		
ПК 3. 4.	Раздел 4. ПМ 03.МДК.07.02 Приготовление блюд из рыбы	71	47	30	24		
ПК 3. 4.	Раздел 5. ПМ 03.МДК.07.02 Приготовление блюд из мяса и субпродуктов	90	54	36	36		
ПК 3. 4.	Раздел 6. ПМ 03.МДК.07.02 Приготовление блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	57	36	18	21		
	Курсовая работа	20					
	Учебная практика	72				72	
	Производственная практика	72					72
	Всего :	539	260	150	135	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.03)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»			539	
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			395	
Раздел 1. ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Приготовление супов			75	
Тема 1.1. Бульоны	Содержание		3	
	1	Технологический процесс варки бульонов. их разновидности: Костный и мясо- костный бульон		2
	2	Бульон из птицы. Рыбный бульон		2
	3	Рыбный бульон. Грибной отвар		2
Тема 1.2. Заправочные супы	Содержание		3	
	1	Классификация. Технологический процесс приготовления. Общие правила варки. Правила отпуска.		2

	2	Щи, борщи ассортимент характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении ,режим хранения и реализации.		2
	3	Рассольники, солянки ассортимент характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении режим хранения и реализации.		2
Тема 1.3. Супы картофельные	Содержание		2	
	1	Супы картофельные, ассортимент. Отличительные особенности. Правила отпуска Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
	2	Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями		2
Тема 1.4. Супы - пюре	Содержание		2	
	1	Супы- пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приемы и правила приготовления.		2
	2	Приготовление супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, отличительные особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
Тема 1.5. Прозрачные супы	Содержание		2	
	1	Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска		2
	2	Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании оттенки и осветления бульонов. Гарниры и прозрачным супам, их приготовление. Требование к качеству , режим хранения и реализации.		2
Тема 1.6. Супы молочные холодные , сладкие и национальные.	Содержание		3	
	1	Супы молочные, холодные , сладкие и национальные. Характеристика. Ассортимент.		2
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
	3	Особенность приготовления национальных супов. Ассортимент. Требования к качеству.		2
	Практические занятия		36	
	1	Супы прозрачные		
	2	Молочные супы		
	3	Супы-пюре		
	4	Супы холодные		
	5	Супы сладкие		

	6	Супы национальные		
	Самостоятельная работа		24	
	Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Систематическая проработка конспектов занятий по теме Составление технологических карт Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску молочных, холодных , сладких супов. Подготовка презентации «Супы»			
	Писаудиторная самостоятельная работа			
	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску заправочных супов Составление технологических карт Составление таблиц «Требования к качеству супов сроки реализации» Подготовка докладов, рефератов : «Супы зарубежной кухни», «Супы татарской кухни». Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач			
Раздел 2 ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции :приготовление сложных горячих соусов			35	
Тема 2.1. Полуфабрикаты для приготовления соусов	Содержание		1	
	1	Значение, классификация и ассортимент соусов. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Принцип подбора соусов к блюдам.		2
Тема 2.2. Соус красный основной и его производные	Содержание		2	
	1	Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование , требования к качеству .		2
	2	Ассортимент и особенности приготовления и использование производных красного соуса. Требования к качеству. Режим хранения и режим реализации.		2

Тема 2.3. Соус белый и его производные	Содержание		2	
	1	Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах.		2
	2	Ассортимент и особенности производных белого соуса на мясном и рыбном бульонах, технологический процесс их приготовления, использование, требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
Тема 2.4. Соусы грибные, сметанные, молочные.	Содержание		2	
	1	Ассортимент, характеристика, технология приготовления грибного, сметанного, молочных соусов.		2
	2	Отличительные особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использование, требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
Тема 2.5. Яично-масляные соусы.	Содержание		2	
	1	Ассортимент, технологический процесс приготовления, отличительные особенности, использование, требования к качеству, режим хранения.		2
	3	Масляные смеси. Ассортимент, использование.		2
Тема 2.6. Салатные заправки	Содержание		2	
	1	Физико-химическая структура заправок. Ассортимент, технологический процесс приготовления		2
	2	Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование, требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
	Практические работы		12	
	1	Приготовление горячих соусов		
	2	Приготовление холодных соусов		
	Самостоятельная работа		12	
	1 Работа со сборником рецептур, справочной литературой			
	2 Составление технологических карт			
	3 Систематическая проработка конспектов занятий по теме			
4 Подготовка рефератов, докладов				
Внеаудиторная самостоятельная работа				
1. Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации»				
2. Подготовить сообщение «история возникновения соусов»				

Раздел 3 ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции :Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей		47																								
Тема 3.1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	<table><tr><td colspan="2">Содержание</td></tr><tr><td>1</td><td>Значение, классификация, рецептуры блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</td></tr><tr><td>2</td><td>Технология приготовления каш, блюд из каш.</td></tr><tr><td>3</td><td>Принципы подбора гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий к блюдам.</td></tr><tr><td>4</td><td>Общие правила варки каш различной консистенции.</td></tr><tr><td>5</td><td>Технологический процесс приготовления и отпуска каш и изделий из них (запеканок, крупеника, пудингов, котлет, клецок, манника).</td></tr><tr><td>6</td><td>Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка сырья. Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки</td></tr><tr><td>7</td><td>Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</td></tr></table>	Содержание		1	Значение, классификация, рецептуры блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Технология приготовления каш, блюд из каш.	3	Принципы подбора гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий к блюдам.	4	Общие правила варки каш различной консистенции.	5	Технологический процесс приготовления и отпуска каш и изделий из них (запеканок, крупеника, пудингов, котлет, клецок, манника).	6	Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка сырья. Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки	7	Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	7	<table><tr><td>2</td></tr><tr><td>2</td></tr><tr><td>2</td></tr><tr><td>2</td></tr><tr><td>2</td></tr><tr><td>2</td></tr><tr><td>2</td></tr></table>	2	2	2	2	2	2	2
Содержание																										
1	Значение, классификация, рецептуры блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.																									
2	Технология приготовления каш, блюд из каш.																									
3	Принципы подбора гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий к блюдам.																									
4	Общие правила варки каш различной консистенции.																									
5	Технологический процесс приготовления и отпуска каш и изделий из них (запеканок, крупеника, пудингов, котлет, клецок, манника).																									
6	Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка сырья. Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки																									
7	Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.																									
2																										
2																										
2																										
2																										
2																										
2																										
2																										
Тема 3.2. Блюда и гарниры из овощей	<table><tr><td colspan="2">Содержание</td></tr><tr><td>8</td><td>Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств.</td></tr><tr><td>9</td><td>Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд , а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.</td></tr><tr><td>10</td><td>Технология приготовления блюд из жареных, тушеных, запеченных овощей.</td></tr><tr><td>11</td><td>Технология приготовления блюд из грибов, требования к качеству, правила подачи,</td></tr></table>	Содержание		8	Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств.	9	Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд , а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.	10	Технология приготовления блюд из жареных, тушеных, запеченных овощей.	11	Технология приготовления блюд из грибов, требования к качеству, правила подачи,	4	<table><tr><td>2</td></tr><tr><td>2</td></tr><tr><td>2</td></tr><tr><td>2</td></tr></table>	2	2	2	2									
Содержание																										
8	Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств.																									
9	Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд , а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.																									
10	Технология приготовления блюд из жареных, тушеных, запеченных овощей.																									
11	Технология приготовления блюд из грибов, требования к качеству, правила подачи,																									
2																										
2																										
2																										
2																										

	условия и сроки их хранения.		
	Практические занятия	18	
1	приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких;		
2	приготовление блюд из каш;		
3	приготовление фаршированных овощей;		
4	приготовление тушеных блюд из овощей;		
5	приготовление жареных блюд из овощей;		
6	приготовление блюд из бобовых с гарниром и луком;		
	Самостоятельная работа	18	
	Составление технологических карт Работа со Сборником рецептов, нормативно-технической документацией Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и использованию гарниров Систематическая проработка конспектов занятий по теме Внеаудиторная самостоятельная работа Сообщения на тему «Сложные гарниры из овощей» Презентация на тему «Овощи, их значение в питании» Доклад «Крупы, используемые в национальных блюда»		
Раздел 4. ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: приготовление сложных горячих блюд из рыбы			
Тема 4.1. Рыбные блюда	Содержание	17	
1	Классификация рыбных блюд, рецептуры, Рациональность использования и		2

	взаимозаменяемость сырья.		
2	Правила порционирования, оформление и отпуск блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Основные критерии безопасности.		2
3	Блюда из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска.		2
4	Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.		2
5	Гарниры и соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы.		2
6	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
7	Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренной рыбы.		2
8	Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре «гриль», на вертеле. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами.		2
9	Особенности оформления, отпуска блюд из жаренной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
10	Блюда из запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации		2
11	Блюда из тушеной рыбы. Ассортимент. Характеристика.		2
12	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
13	Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент. Характеристика.		2
14	Правила жарки полуфабрикатов из котлетной массы, гарниры, соусы, рекомендуемые к блюдам из котлетной массы рыбы.		2

	15	Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации		2
	16	. Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент. Характеристика, особенности		2
	17	Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент. Характеристика, особенности. Требования к качеству. Режим хранения и реализации		2
	Практические занятия		30	
	1	Блюда из отварной, припущенной рыбы		
	2	Блюда из жареной, запеченной рыбы		
	3	Блюда из запеченной рыбы		
	4	Блюда из рыбной котлетной массы		
	5	Блюда из тушеной рыбы		
	6	Блюда из нерыбных продуктов		
	Самостоятельная работа		24	
	Работа со Сборником рецептур, справочником технолога, нормативно – технической документацией Составление технологических карт на блюда из рыбы Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из рыбы, морепродуктов Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы» Внеаудиторная самостоятельная работа Подборка рецептов блюд из рыбы Подготовка докладов «Новые блюда из нерыбного водного сырья и из рыбы». Систематическая проработка конспектов занятий по теме			
Раздел 5. ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления		Содержание	90	

сложной горячей кулинарной продукции:приготовление сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов			
Тема 5.1. Классификация горячих мясных блюд	содержание	2	
	1 Ассортимент. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.		2
	2 Правила подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, их оформления, отпуска (в том числе заказных, банкетных, фирменных). Основные критерии безопасности		2
Тема 5.2. Блюда из жареного мяса.	Содержание	3	
	1 Общие правила жарки мясных п/ф. Режим, продолжительность, определение готовности.		2
	2 Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса , жаренного крупными, порционными натуральными, мелкими кусками. Температурный режим жарки мясных п/ф. Ассортимент. Характеристика. Отличительные особенности.		2
	3 Рекомендуемые гарниры, соусы, варианты отпуска Требования к качеству, режим хранения, сроки реализации.		2
Тема 5.3. Блюда из жареных субпродуктов	Содержание	2	
	1 Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренных субпродуктов.		2
	2 Правила жарки, продолжительность, определение готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режим хранения и сроки реализации		2
Тема 5.4. Блюда из тушеного мяса.	Содержание	3	
	1 Общая характеристика.		2
	2 Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками; блюда из мяса, ассортимент, особенности приготовления и отпуска.		2
	3 Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации		2
Тема 5.5 Блюда из тушеных субпродуктов.	Содержание	2	
	1 Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных субпродуктов.		2
	2 Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
Тема 5.6 Блюда из запеченного мяса.	Содержание	3	
	1 Ассортимент. Характеристика. Правила запекания мяса.		2
	2 Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса.		2

	3	Рекомендуемые гарниры и соусы. Оформление. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
Тема 5.7 Блюда из рубленого мяса.		Содержание	3	
	1	Технологический процесс приготовления натуральной рубленой массы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика.		2
	2	Технологический процесс приготовления котлетной массы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика.		2
	3	Правила жарки п/ф из рубленого мяса. Правила подбора гарнира и соусов к блюдам из натуральной рубленой и котлетной массы.		2
Тема 5.8 Блюда из мяса диких животных.		Содержание	1	
	1	Ассортимент Технологический процесс приготовления и отпуска блюд, особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
		Практические занятия	36	
	1	Блюда из отварного мяса и мясных продуктов;		
	2	Блюда из мяса жаренного и тушенного крупными кусками		
	3	Блюда из мяса, жаренного порционными, натуральными кусками		
	4	Блюда из мяса, жаренного панированными кусками		
	5	Блюда из мяса и мясных продуктов, жаренных и тушеных мелкими кусками		
	6	Блюда из запеченного и рубленого мяса		
		Самостоятельная работа	36	

	Работа со Сборником рецептур, справочником технолога, нормативной документацией Составление технологических карт на мясные блюда и из мясных продуктов Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из мяса и мясных продуктов Расчёт сырья, гарниров и определение количества порций при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов, для разного типа предприятий с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовка докладов, рефератов «Блюда из мяса диких животных», «Блюда из мяса в современной интерпретации», «Экзотические фрукты и овощи к мясным блюдам и т.д.» Подготовка презентаций «Мясные блюда» Составление таблиц «Требование к качеству блюд из мяса и мясных продуктов» Подборка рецептур мясных блюд											
Раздел 6.. ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции :приготовление блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы		57										
Тема 6.1 блюда из домашней(сельскохозяйственной) птицы)	Содержание	18										
	<table><tr><td>1</td><td>Классификация. Общая характеристика блюд.</td></tr><tr><td>2</td><td>Рациональное использование. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд.</td></tr><tr><td>3</td><td>Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд</td></tr></table>	1	Классификация. Общая характеристика блюд.	2	Рациональное использование. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд.	3	Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд		<table><tr><td>2</td></tr><tr><td>2</td></tr><tr><td>2</td></tr></table>	2	2	2
1	Классификация. Общая характеристика блюд.											
2	Рациональное использование. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд.											
3	Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд											
2												
2												
2												

4	Блюда из отварной птицы. Ассортимент.		2
5	Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска.		2
6	Рекомендуемые гарниры, соусы.		2
7	Блюда из жареной птицы, дичи. Ассортимент.		2
8	Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска.		2
9	Рекомендуемые гарниры, соусы.		2
10	Блюда из филе птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика.		2
11	Технологический процесс приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, панировочные жаренные, по столичному.		2
12	Особенности отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы.		2
13	Блюда из тушёной птицы. Ассортимент. Характеристика.		2
14	Технологический процесс, особенность приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов;		2
15	птица тушённая в соусе; гусь, утка по домашнему.		2
16	Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
17	Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент		2
18	. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
Лабораторные работы		18	
1	Блюда из отварной птицы.		

	2	Блюда из жареной птицы	21
	3	Блюда из филе птицы	
	Самостоятельная работа		
	Работа со Сборником рецептов, справочником технолога Решение задач и упражнений по образцу Систематическая проработка конспектов Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить доклады “ Новые фирменные блюда из птицы Подборка рецептов Блюда из сельскохозяйственной Подготовить презентацию «Блюда из птицы»		
Учебная практика(по профилю специальности)			72
рыба отварная, припущенная рыба жареная рыба запеченная; блюда из рыбной котлетной массы; приготовление блюд из морепродуктов приготовление блюд из отварного мяса; приготовление блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками; приготовление блюд из жареного мяса панированными кусками приготовление блюд из тушеного мяса; приготовление блюд из запеченного мяса приготовление блюд из рубленой массы; приготовление блюд из котлетной массы; приготовление блюд из субпродуктов; приготовление отварных и жареных блюд из с/х птицы и дичи приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких; приготовление блюд из каш; приготовление блюд из бобовых с гарниром и луком; приготовление блюд из отварных макаронных изделий; приготовление отварных блюд из овощей; приготовление жаренных блюд из овощей; приготовление запеченных блюд из овощей; приготовление тушеных блюд из овощей;			

приготовление фаршированных овощей		
Производственная практика(по профилю специальности) Приготовление рыбы отварной, припущенной Приготовление рыбы жареной Приготовление рыбы запеченной; Приготовление блюд из рыбной котлетной массы; приготовление блюд из морепродуктов приготовление блюд из отварного мяса; приготовление блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками; приготовление блюд из жареного мяса панированными кусками приготовление блюд из тушеного мяса; приготовление блюд из запеченного мяса приготовление блюд из рубленой массы; приготовление блюд из котлетной массы; приготовление блюд из субпродуктов; приготовление отварных и жареных блюд из с/х птицы и дичи приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких; приготовление блюд из каш; приготовление блюд из бобовых с гарниром и луком; приготовление блюд из отварных макаронных изделий; приготовление отварных блюд из овощей; приготовление жаренных блюд из овощей; приготовление запеченных блюд из овощей; приготовление тушеных блюд из овощей; приготовление фаршированных овощей	72	
Курсовые работы Разработка рецептур блюд из рыбы жареной Разработка рецептур блюд из рыбы припущенной Разработка рецептур блюд из рыбы жареной Разработка рецептур блюд из рыбы тушеной Разработка рецептур блюд из жареной во фритюре Разработка рецептур блюд из рыбной котлетной массы Разработка рецептур блюд из нерыбного водного сырья Разработка рецептур блюд из отварного мяса Разработка рецептур блюд из жареного мяса	20	

Разработка рецептур блюд из мяса тушеного Разработка рецептур блюд из мяса запеченого Разработка рецептур блюд из натуральных порционных кусков мяса Разработка рецептур блюд из панированного мяса Разработка рецептур блюд из рубленой массы Разработка рецептур блюд из котлетной массы Разработка рецептур блюд из субпродуктов Разработка рецептур блюд из отварной птицы Разработка рецептур блюд из жареной птицы Разработка рецептур блюд из тушеной птицы Разработка рецептур блюд из фаршированных овощей Разработка рецептур блюд из отварных овощей Разработка рецептур блюд из жареных овощей Разработка рецептур блюд из запеченных овощей Разработка рецептур блюд из макаронных изделий Разработка рецептур блюд из круп	
--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля имеется кабинет «Технология кулинарного производства» и лаборатория «Повар кондитер».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование,
- жарочный шкаф,
- электрическая плита

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.03.** заканчивается обязательной производственной практикой в объеме 72 часа. Производственная практика (по профилю специальности) реализовываться концентрированно ГБПОУ КМТТ при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.- 3-е изд. стер. М. Академия. 2017г.
2. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.. Лабораторный практикум- 1-е изд. стер. М. Академия. 2017г.

Дополнительная литература.

3. Анфимова Н.А. "Кулинария" - М.: Экономика, 1991г.;М.: Академия, 1999г.
4. Донченко Л.В. "Безопасность пищевого сырья и продуктов питания" - М.: Пищепромиздат, 1999г.

5. Ефимов А.Д. "Секреты рыбной кулинарии" - М.: Экономика, 1993г.
6. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", 1995-2005г.
7. Иванова Л.И. "Пряности, специи, приправы" - Смоленск: Русич, 1999г.
8. Киселёва Т.Г. "Доступная кулинария" - М.: Люблино 1991г.
9. Дополнения к "Методико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов". "Пищевые добавки". Утверждены Госкомсанэпиднадзором РФ № 10-19/42-11 от 14.08.1994г.
10. Мглинец А.И. "Справочник технолога общественного питания" - М.: Колос, 2000г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является освоение МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается преподавателем, имеющим высшее профессиональное образование, высшую квалификационную категорию, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Имеет опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватель проходит стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	разработка ассортимента супов. организации технологического процесса приготовления супов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления супов; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении супов	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; проведение исследований; зачет;
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	разработка ассортимента соусов. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования организации технологического процесса приготовления соусов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет;
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление	разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра.	фронтальная проверка знаний;

сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.	ролевые игры; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет;
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет; экзамен

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

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 • (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	• обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	• демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	• нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	• демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно	• взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной

общаться с коллегами, руководством, потребителями.		практик
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	• планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	• проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик