

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Варнавинский технологический – экономический техникум»

Утверждаю: 
Директор ГБПОУ «ВТЭТ»
З.П. Белова
« _____ » _____ 2015 г.

Рабочая программа
Профессионального модуля ПМ 03 « Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции»

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2015


Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 « **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация – разработчик: ГБОУ СПО «Варнавинский технологическо-экономический техникум»

Рассмотрена предметно - цикловой комиссией

протокол № 1
от 03 сентября 2015 г.

Заместитель директора по учебно-производственной работе

 /Смирнов В.М./

Разработчики:

Смирнова Е.В., - преподаватель ГБОУ СПО «ВТЭТ»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Балмина Г.Н. – методист ГБОУ СПО «ВТЭТ»

Содержательная экспертиза: Кузнецова Л.Ю. – председатель ПЦК ГБОУ СПО «ВТЭТ»

Внешняя экспертиза

ООО «Трапеза» _____ /Л.Б.Мишукова/

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов, 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 горячих сложных соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 551 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 371 час, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 250 часов;
из них лабораторных и практических работ 98 часов;
самостоятельной работы обучающегося 121 час;
учебной и производственной практики – 180 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1. ПК 3.2.	Раздел 1. Организация приготовления сложных супов и горячих соусов.	144	68	30		40		36		
ПК 3.3.	Раздел 2. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	118	64	28		36		18		
ПК 3.4.	Раздел 3. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	217	118	40		45	20	54		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (итоговая (концентрированная) практика):	72							72	
	Всего:	551	250	98		121		108	72	

2. Результаты освоения профессионального модуля ПМ.03

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** в том числе профессиональными (ПК) и общим (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 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.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 03

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем, учебная и производственная практика	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1.ПМ.03 Организация приготовления сложных супов и горячих соусов.		144	
МДК.03 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		108	
Тема 1.1 Приготовление горячих сложных блюд: супов	Содержание	20	2,3
	1. Ассортимент сложной кулинарной продукции: супов.	2	
	2. Методы организации производства и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов.	2	
	3. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов.	2	
	4. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных супов.	2	
	5. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	2	
	6. Технология приготовления сложных пюреобразных, супов и специальных гарниров к ним.	2	
	7. Технология приготовления сложных прозрачных супов и специальных гарниров к ним.	2	
	8. Технология приготовления сложных национальных супов и специальных гарниров к ним.	2	
	9. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной кулинарной продукции.	2	
	10. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.	2	
	Лабораторные работы	14	
	1. Расчет количества продуктов для приготовления пюреобразных супов.	2	
	2. Технология приготовления пюреобразных супов.	2	
3. Произвести расчет количества продуктов для приготовления прозрачных	2		

		супов.		
	4.	Технология приготовления прозрачных супов.	2	
	5.	Произвести расчет количества продуктов для приготовления национальных супов.	2	
	6.	Технологи приготовления национальных супов.	2	
	7.	Расчет количества продуктов для приготовления пюреобразных, прозрачных, национальных супов.	2	
Тема 1.2 Приготовление горячих сложных блюд: соусы	Содержание		18	2,3
	1.	Значение соусов в питании. Ассортимент соусов.	2	
	2.	Организации производства соусов в ресторане.	2	
	3.	Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов.	2	
	4.	Подбор соусной композиции горячих соусов. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.	2	
	5.	Охлаждение, замораживание и размораживание заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.	2	
	6.	Температурный, санитарный режим и правила приготовления горячих соусов. Температура подачи сложных горячих соусов.	2	
	7.	Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.	2	
	8.	Подбор горячих соусов к различным группам блюд.	2	
	9.	Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами.	2	
	Лабораторные работы		16	
	1.	Расчет количества продуктов для приготовления основного красного соуса и его производных.	2	
	2.	Расчет количества продуктов для приготовления основного белого соуса и его производных.	2	
	3.	Технология приготовления соусов на молочной основе и их производных.	2	
	4.	Технология приготовления соусов на мясокостных и рыбных бульонах и их производных.	2	
	5.	Технология приготовления соуса парового.	2	
	6.	Технология приготовления соуса польского.	2	
	7.	Технология приготовления соуса молочного (бешамель).	2	
	8.	Технология приготовления соуса томатного с овощами (бордосский).	2	
	Самостоятельная работа		40	

1.	Составление кроссвордов (по любой из пройденных тем на выбор обучающегося)	2	
2.	Выполнение индивидуальных заданий.	2	
3.	Подготовка к устным и письменным опросам.	2	
4.	Составление технологических карт.	2	
5.	Составление схем, таблиц.	2	
6.	Самостоятельное составление задач и решение их.	2	
7.	Работа со сборником рецептов.	2	
8.	Поиск информации с использованием интернет – ресурсов в соответствии с инструкцией.	2	
9.	Подготовка на контрольные вопросы данные преподавателем.	2	
10.	Подготовка сообщений и рефератов.	2	
11.	Работа с дополнительными источниками информации.	2	
12.	Подготовка конспекта по дополнительной литературе.	2	
13.	Подготовка к лабораторным и практическим работам.	2	
14.	Проработка конспектов лекции, учебной литературы.	2	
15.	Оформление отчета и подготовка к защите.	2	
16.	Составление плана и тезисов ответов	2	
17.	Оформление отчетов по результатам работ.	2	
18.	Изготовление презентации в электронном виде.	2	
19.	Подготовка сообщений.	2	
20.	Работа с конспектами, изучение пройденного материала.	2	
Учебная практика		36	
Виды работ			
Технология приготовления бульонов(мясной,мясо-костный,рыбный) и отваров (грибной)			
Технология приготовления сложных супов.			
Технология приготовления специальных гарниров к сложным супам.			
Технология приготовления основного красного соуса и подбор соусной композиции для приготовления сложных горячих соусов.			
Технология приготовления основного белого соуса и подбор соусной композиции для приготовления сложных горячих соусов.			
Технология приготовления сложных горячих соусов.			

Раздел 2. ПМ.03 Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		118	
МДК.03 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		100	
Тема 2.1 Приготовление горячих сложных блюд из овощей, грибов.	Содержание	18	2,3
	1. Ассортимент сложной кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов.	2	
	2. Классификация овощей и грибов. Условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов.	2	
	3. Организация производства сложных блюд из овощей и грибов.	2	
	4. Сочетания овощей, грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	2	
	5. Подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.	2	
	6. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей и грибов.	2	
	7. Сервировка, оформление и способы подачи сложных блюд из овощей и грибов.	2	
	8. Температура подачи, требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей и грибов.	2	
	9. Требования к безопасности приготовления, хранения готовых сложных блюд из овощей и грибов. Оценка качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей и грибов.	2	
	Лабораторные работы	14	
	1. Произвести расчет количества продуктов для приготовления блюд из овощей.	2	
	2. Произвести расчет количества продуктов для приготовления блюд из грибов «Жульен из грибов».	2	
	3. Технология приготовления блюд из овощей «Рагу из овощей».	2	
	4. Технология приготовления и оформления для подачи блюд из грибов «Жульен из грибов».	2	
	5. Технология приготовления отварных и припущенных овощей.	2	
	6. Технология приготовления «Крокеты картофельные».	2	
	7. Технология приготовления «Кабачки фаршированные».	2	

Тема 2.2 Приготовление горячих сложных блюд из сыра.	Содержание		18	2,3
	1.	Ассортимент сложной кулинарной продукции: блюд из сыра.	2	
	2.	Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.	2	
	3.	Организация производства сложных блюд из сыров.	2	
	4.	Сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	2	
	5.	Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из сыра. Температура подачи блюд из сыра.	2	
	6.	Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сыра.	2	
	7.	Сервировка, оформление и способы подачи блюд из сыра.	2	
	8.	Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.	2	
	9.	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных блюд из сыра. Оценка качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из сыра.	2	
	Лабораторные работы		14	
	1.	Технология приготовления блюд из сыра «Делисьез».	2	
	2.	Технология приготовления блюда «Сыр жареный во фритюре».	2	
	3.	Произвести расчет продуктов для приготовления блюд из сыра «Сыр жареный в сухарях».	2	
	4.	Технология приготовления блюд из сыра «Сыр жареный в сухарях».	2	
	5.	Технология приготовления блюда «Римский шницель из сыра».	2	
	6.	Технология приготовления блюда «Суфле из сыра».	2	
	7.	Технология приготовления блюда «Драчена с сыром».	2	
	Самостоятельная работа.		36	
	1.	Составление кроссвордов (по любой из пройденных тем на выбор обучающегося)	2	
	2.	Выполнение индивидуальных заданий.	2	
	3.	Подготовка к устным и письменным опросам.	2	
	4.	Составление технологических карт.	2	
	5.	Составление схем, таблиц.	2	

	6.	Самостоятельное составление задач и решение их.	2	
	7.	Работа со сборником рецептур.	2	
	8.	Поиск информации с использованием интернет – ресурсов в соответствии с инструкцией.		
	9.	Подготовка на контрольные вопросы данные преподавателем.	2	
	10.	Подготовка сообщений и рефератов.	2	
	11.	Работа с дополнительными источниками информации.	2	
	12.	Подготовка конспекта по дополнительной литературе.	2	
	13.	Подготовка к лабораторным и практическим работам.	2	
	14.	Проработка конспектов лекции, учебной литературы.	2	
	15.	Оформление отчета и подготовка к защите.	2	
	16.	Составление плана и тезисов ответов	2	
	17.	Оформление отчетов по результатам работ.	2	
	18.	Подготовка презентаций в электронном виде.	2	
	Учебная практика Виды работ Приготовление горячих сложных блюд из овощей. Технология приготовления горячих сложных блюд из грибов. Технология приготовления горячих сложных блюд из сыра.		18	
Раздел 3. ПМ.03 Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			217	
МДК.03 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.			143	
Тема 3.1 Приготовление горячих	Содержание		18	2,3

сложных блюд из рыбы	1.	Ассортимент сложной кулинарной продукции из рыбы.	2	
	2.	Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы.	2	
	3.	Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами.	2	
	4.	Пряности и приправы для создания гармоничных блюд.	2	
	5.	Температурный и, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из рыбы.	2	
	6.	Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы.	2	
	7.	Техника нарезки на порции готовой рыбы. Правила порционирования рыбных блюд.	2	
	8.	Сервировка, оформление и способы подачи и блюд из рыбы.	2	
	9.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из рыбы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы.	2	
	Лабораторные работы		14	
	1.	Технология приготовления отварной рыбы с польским соусом.	2	
	2.	Технология приготовления «Кальмары, жареные с луком».	2	
	3.	Технология приготовления «Рыба запеченная в сметанном соусе с гречневой кашей».	2	
	4.	Технология приготовления рыбы тушеной «Рыба в горшочке».	2	
5.	Технология приготовления «Рыба жареная по-ленинградски».	2		
6.	Технология приготовления «Зразы рыбные с черносливом по-росийски».	2		
7.	Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы.	2		
Тема 3. 2 Приготовление горячих сложных блюд из мяса.	Содержание		22	2,3
	1.	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из мяса.	2	
	2.	Комбинирование различных способов приготовления блюд из мяса.	2	
	3.	Температурный и санитарный режим, правила приготовления блюд из мяса.	2	
	4.	Сочетание мяса с другими ингредиентами. Пряности и приправы для создания гармоничных блюд из мяса.	2	
	5.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из мяса.	2	
	6.	Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса.	2	
	7.	Техника нарезки и правила порционирования мяса в горячем виде.	2	

	8.	Сервировка, оформление и способы подачи блюд из мяса.	2	
	9.	Выбор полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним.	2	
	10.	Производственный инвентарь и технологическое оборудование используемое при приготовлении горячих сложных блюд из мяса.	2	
	11.	Требования к безопасности приготовления и хранения блюд из мяса.	2	
	Лабораторные работы		14	
	1.	Произвести расчет количества продуктов для приготовления блюд из мяса.	2	
	2.	Технология приготовления «Антрекот со сложным гарниром».	2	
	3.	Технология приготовления «Говядина в кисло-сладком соусе».	2	
	4.	Технология приготовления «Фаршмак».	2	
	5.	Технология приготовления «Солянка сборная на сковороде».	2	
	6.	Технология приготовления «Корейка отварная».	2	
	7.	Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.	2	
Тема 3.3. Приготовление горячих сложных блюд из птицы.	Содержание		18	2,3
	1.	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из птицы.	2	
	2.	Комбинирование различных способов приготовления блюд из птицы.	2	
	3.	Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из птицы.	2	
	4.	Сочетание птицы с другими ингредиентами. Пряности и приправы для создания гармоничных блюд из птицы.	2	
	5.	Выбор полуфабрикатов из птицы и дополнительных ингредиентов к ним.	2	
	6.	Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из птицы.	2	
	7.	Техника нарезки на порции и порционирование птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы).	2	
	8.	Сервировка, оформления и способы подачи блюд из птицы.	2	
	9.	Требования к безопасности приготовления и хранения блюд из птицы.	2	
	Лабораторная работа		12	
	1.	Произвести расчет продуктов для приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной.	2	
	2.	Технология приготовления блюд из отварной птицы «Птица под паровым соусом с грибами и рисом».	2	
	3.	Технология приготовления блюд из тушеной птицы «Чахохбили».	2	
	4.	Технология приготовления блюд из жареной птицы «Котлета по-киевски».	2	
	5.	Технология приготовления «Птица по-столичному».	2	

6.	Органолептическая оценка качества готовых блюд из птицы.	2	
Самостоятельная работа		45	
1.	Составление кроссвордов (по любой из пройденных тем на выбор обучающегося).	2	
2.	Выполнение индивидуальных заданий.	2	
3.	Подготовка к устным и письменным опросам.	2	
4.	Составление технологических карт.	2	
5.	Составление схем, таблиц.	2	
6.	Самостоятельное составление задач и решение их.	2	
7.	Работа со сборником рецептов.	2	
8.	Поиск информации с использованием интернет - ресурсов в соответствии с инструкцией.	2	
9.	Подготовка на контрольные вопросы данные преподавателем.	2	
10.	Подготовка сообщений и рефератов.	2	
11.	Работа с дополнительными источниками информации.	2	
12.	Подготовка конспекта по дополнительной литературе.	2	
13.	Подготовка к лабораторным и практическим работам.	2	
14.	Проработка конспектов лекции, учебной литературы.	2	
15.	Оформление отчета и подготовка к защите.	2	
16.	Составление плана и тезисов ответов	2	
17.	Оформление отчетов по результатам работ.	2	
18.	Изготовление презентации в электронном виде.	2	
19.	Подготовка сообщений.	2	
20.	Работа с конспектами, изучение пройденного материала.	2	
21.	Составление кроссвордов по одной из тем заданных преподавателем.	2	
22.	Поиск информации с использованием интернет ресурсов.	2	
23.	Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы	1	

	<p>Учебная практика Виды работ Технология приготовления блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетной массы. Технология приготовления блюд из отварного мяса. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Технология приготовления блюд из рубленого мяса. Технология приготовления блюд из птицы(отварной,припущенной) Технология приготовления блюд из птицы(жареной,тушеной)</p>	54	
	<p>Курсовой проект</p>	20	
	<p>Составление плана курсового проекта.</p>	2	
	<p>Подбор литературы.</p>	2	
	<p>Подбор литературы: основной и дополнительной.</p>	2	
	<p>Работа с литературой.</p>	2	
	<p>Работа с литературой.</p>	2	
	<p>Составление технологических карт и схем.</p>	2	
	<p>Требования к оформлению курсового проекта.</p>	2	
	<p>Тематика курсовых работ. Технология приготовления национальных супов. Технология приготовления сложных блюд из картофеля. Технология приготовления сложных блюд из овощей. Технология приготовления сложных блюд из грибов. Рыбная кухня.</p>	20	

	прозрачных супов. Технология приготовления специальных гарниров для сложных национальных супов.	6	
	Технология приготовления сложных национальных супов. Определение качества готовых супов. Подача.	6	
	Технология приготовления сложных горячих соусов. Определение качества готовых соусов. Подача.	6	
	Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей. Определение качества готовых блюд. Подача.	6	
	Технология приготовления сложных горячих блюд из грибов. Определение качества готовых блюд. Подача.	6	
	Технология приготовления сложных горячих блюд из сыра. Определение качества готовых блюд. Подача.	6	
	Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы . Определение качества готовых блюд.	6	
	Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленой рыбной массы. Определение качества готовых блюд. Подача.	6	
	Технология приготовления горячих сложных блюд из мяса. Определение качества готовых блюд. Подача.	6	
	Технология приготовления сложных горячих из мясной рубленой массы. Определение качества готовых блюд. Подача.	6	
	Технология приготовления горячих сложных блюд из мяса птицы . Определение качества готовых блюд. Подача.	6	
		Всего	551

	<p>Мясная кухня. Технология приготовления сложных блюд из мясного фарша. Организация производства сложных супов. Ассортимент и технология приготовления сложных прозрачных супов. Ассортимент и технология приготовления сложных пюреобразных супов. Ассортимент и технология приготовления сложных национальных супов. Организация производства сложных соусов. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих соусов в русской кухне. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих соусов в зарубежной кухне. Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из сыра. Ассортимент современных блюд из сыра. Грибная кухня. Организация производства сложных блюд из овощей. Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из овощей в русской кухне. Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из овощей в зарубежной кухне. Организация производства сложных блюд из рыбы. Ассортимент и технология приготовления сложных рыбных блюд в зарубежной кухне. Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из домашней птицы. Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из домашней птицы в зарубежной кухне. Разработка ассортимента сложных блюд из домашней птицы Организация производства сложных блюд из мяса. Ассортимент и технология приготовления сложных мясных блюд в зарубежной кухне. Разработка ассортимента сложных блюд из мяса. Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из мяса. Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из мясного фарша.</p>		
	<p>Производственная практика (по профилю специальности) часов Виды работ Технология приготовления специальных гарниров для сложных пюреобразных,</p>	<p>72 6</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

Стенд «Материально-техническое оснащение цехов предприятий общественного питания»,

Стенд «Схемы расположения оборудования в цехах»,

Стенд «Виды полуфабрикатов сложной кулинарной продукции».

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

производственные рабочие столы,

холодильник,

морозильный ларь,

весы настольные циферблатные,

электромясорубка,

электроплита,

сковорода электрическая,

жарочный шкаф,

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария» М: «Академия» 2013 г-400 с.

2. Дубровская Т.И.«Кулинария» М: «Академия» 2011 г-272с

3. Качурина Т.А. «Кулинария» М: «Академия» 2013 г-272 с

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. «Приготовление супов» М: «Академия» 2012 г.-192 с.

2. Дубровская Т.И. «Кулинария лабораторный практикум» М: «Академия» 2011 г-240с

2. Качурина Т.А. «Приготовление блюд из рыбы» М: «Академия» 2013 г-160 с

3. Качурина Т.А. «Контрольные материалы по профессии повар» М: «Академия» 2013г-192 с

4. Либзина М.Т. «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий» М: «Академия» 2014г-512 с
5. Семиряжко Т.Г. «Кулинария.Лабораторный практикум» М: «Академия» 2014г-240 с
6. Соколова С.И. «Приготовление блюд из овощей и грибов» М: «Академия» 2014г-64 с
7. В.В. Усов. «Технология производства продукции общественного питания» - М.: Издательский центр «Академия», 2011
8. Харченко Н.Э. «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий» М: «Академия» 2014г-512 с

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного цикла, а так же общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Охрана труда».

Преподавание МДК и раздела профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции» проводится с тесной взаимосвязью с профессиональным модулем ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Освоение данного модуля имеет практическую направленность.

Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кулинарном цехе или на предприятии. Руководством учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

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 сложной кулинарной продукции» и специальности 260807 «Технология продукции общественного питания».

К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов и ведущие специалисты профильных организаций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>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; 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;</p> <p>Знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов; методы организации производства сложных супов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Тестирование. Контроль выполнения самостоятельной работы</p>

	<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных);</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции.</p>	
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>Уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>Знать:</p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов;</p> <p>принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Тестирование.</p> <p>Контроль выполнения самостоятельной работы</p>

	<p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции.</p>	
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей грибов и сыра;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Тестирование. Контроль выполнения самостоятельной работы</p>

	<p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>Знать:</p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей грибов и сыра;</p> <p>классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>методы организации производства блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>температура подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции.</p>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление</p>	<p>Уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Тестирование.</p>

<p>сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: 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: блюд из рыбы, мяса и птицы; 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 готовой сложной кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; температура подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов; требования к безопасности приготовления, хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p>	<p>Контроль выполнения самостоятельной работы</p>

	<p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; 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 блюд из из рыбы , мяса и птицы; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции.</p>	
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-положительная динамика результатов учебной деятельности - качество выполненных заданий -активное участие в мероприятиях</p>	<p>Результаты обучения по периодам, Участие в общетехникумовских мероприятиях</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>-соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению -дисциплинированность</p>	<p>Выполнение рекомендаций и требований преподавателей, Оценка по поведению отсутствия замечанию</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них</p>	<p>-коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности, -ответственность за результаты своей работы</p>	<p>Своевременность коррекции Соответствие коррекции требованиям, рекомендациям,</p>

ответственность.		Своевременность выполнение заданий по срокам, Качество выполненных заданий в соответствии с требованиями
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-результативность поиска информации в области профессиональной деятельности,	Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе) Презентация.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-результативность использования информационных технологий в процессе обучения, -освоение программ необходимых для профессиональной деятельности	Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске) Презентация.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-соблюдение принципов толерантного соотношения при взаимодействии с обучающимся и преподавателями,	Соблюдение норм деловой культуры, Речевой этикет, Конструктивное сотрудничество, Соблюдение эстетических норм: уважение, вежливость.
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	Экспертная оценка эффективности работы обучающегося в команде
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	Экспертная оценка участия в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.

повышение квалификации.		
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертная оценка участия в семинарах по производственной тематике

Разработчики:

Смирнова Елена Валентиновна, преподаватель спец. дисциплин ГБОУ СПО «ВТЭТ»

Кузнецова Любовь Юрьевна, преподаватель спец. дисциплин ГБОУ СПО «ВТЭТ»