Министерство образования Нижегородской области
Краснобаковский филиал

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей**

**кулинарной продукции»**

Специальность: **19.02Л0 «Технология продукции общественного питания»**

**(заочная форма обучения)**

**2015г.**

 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: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена предметно - цикловой комиссиейпротокол №\_\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |  |

**Разработчики:**

**Кропотова В.И. – преподаватель спец .дисциплин**

**СОДЕРЖАНИЕ**

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 21**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

 **( ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 23**

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

* 1. **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. **1.2. Цели и задачи модуля-требования к результатам освоения модуля**

 В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт**:

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

 **уметь:**

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

**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 - 468 часов, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 288 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа;

из них лабораторных и практических работ - 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 244 часа;

учебной практики - 108часов;

производственной практики – 72 часа;

Курсовой проект - 16 часов.

**2.Результаты освоения профессионального модуля ПМ.03**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ.03.** **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-коммукационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием , осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессио-нальных 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.  | **126** | **10** | **2** |  | **80** |  | **36** |  |
| ПК 3.3. | **Раздел 2.** Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |  **128** | **10** | **2** |  | **82** |  | **36** |  |
| ПК 3.4.  | **Раздел 3.**. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | **142** | **24** | **6** |  | **82** |  | **36** |  |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов (итоговая (концентрированная) практика): | **72** |  | **72** |
|  | **Всего:** | **468** | **44** | **10** |  | **244** | **16** | **108** | **72** |

**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** |
| **МДК 03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции** |  | **468** |  |
| **Раздел 1.ПМ 03 Организация приготовления сложных супов и горячих соусов** |  | **126** |  |
| **Тема 1.1 Приготовление горячих сложных блюд: супов** | **Содержание** | **4** | 2 |
| 1. | Ассортимент, методы организации производства, температурный и санитарный режим и правила приготовления сложных супов. | 2 |  |
| 2. | Технология приготовления сложных супов и специальных гарниров к ним. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами, правила подбора пряностей и приправ. | 2 |
| **Лабораторные работы** | **1** |  3 |
| 1. | Произвести расчет количества продуктов и технология приготовления сложных горячих супов. | 1 |
| **Тема 1.2 Приготовление горячих сложных блюд: соусы** | **Содержание** | **4** | 2 |
| 1. | Ассортимент, подбор соусной композиции, варианты комбинирования горячих соусов. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. | 2 |  |
| 2. | Температурный, санитарный режим и правила приготовления горячих соусов. Температура подачи сложных горячих соусов. Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.  | 2 |
| **Лабораторные работы** | **1** |  3 |
| 1. | Расчет количества продуктов и технология приготовления сложных горячих соусов. | 1 |
| **Самостоятельная работа** | **80** |  |
| 1. | Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. | 4 |
| 2. | Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих  |
|  супов.  | 4 |
| 3. | Подбор горячих соусов к различным группам блюд. | 4 |
| 4. | Составление кроссвордов (по любой из пройденных тем на выбор обучающегося) | 4 |
| 5. | Выполнение индивидуальных заданий. | 4 |
| 6. | Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. | 4 |
| 7. | Подготовка к устным и письменным опросам. | 2 |
| 8. | Составление технологических карт. | 4 |
| 9. | Составление схем, таблиц. | 4 |  |
| 10. | Самостоятельное составление задач и решение их. | 4 |
| 11. | Работа со сборником рецептур. | 4 |
| 12. | Поиск информации с использованием интернет – ресурсов в соответствии с инструкцией. | 4 |
| 13. | Подготовка на контрольные вопросы данные преподавателем. | 4 |
| 14. | Подготовка сообщений и рефератов. | 2 |
| 15. | Работа с дополнительными источниками информации. | 2 |
| 16. | Подготовка конспекта по дополнительной литературе. | 4 |
| 17. | Подготовка к лабораторным и практическим работам. | 2 |
| 18. | Проработка конспектов лекции, учебной литературы. | 2 |
| 19. | Оформление отчета и подготовка к защите. | 4 |
| 20. | Составление плана и тезисов ответов | 2 |
| 21. | Оформление отчетов по результатам работ. | 2 |
| 22. | Изготовление презентации в электронном виде. | 4 |
| 23. | Подготовка сообщений. | 2 |
| 24. | Работа с конспектами, изучение пройденного материала. | 4 |
| **Раздел 2. ПМ.03 Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.** |  |  |  |
| **Тема 2.1** Приготовление горячих сложных блюд из овощей, грибов. | **Содержание** | **4** | 2 |
| 1. | Ассортимент, классификация овощей и грибов. Условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов.  | 2 |  |
| 2. | Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей и грибов. | 2 |
| **Лабораторные работы** | **1** |  3 |
| 1. | Произвести расчет количества продуктов для приготовления блюд из овощей. Технология приготовления блюд из овощей. | 1 |
| **Тема 2.2** Приготовление горячих сложных блюд из сыра. | **Содержание** | **4** | 2 |
| 1. | Ассортимент, классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров. | 2 |  |
| 2. | Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сыра. | 2 |
| **Лабораторные работы** | **1** |  3 |
| 1. | Технология приготовления блюд из сыра . | 1 |
| **Самостоятельная работа.** | **82** |  |
| 1. | Составление кроссвордов (по любой из пройденных тем на выбор обучающегося ) | 2 |  |
| 2. | Выполнение индивидуальных заданий. | 4 |
| 3. | Подготовка к устным и письменным опросам. | 2 |
| 4. | Составление технологических карт. | 2 |
| 5. | Составление схем, таблиц. | 4 |
| 6. | Самостоятельное составление задач и решение их. | 4 |
| 7. | Работа со сборником рецептур. | 4 |  |
| 8. | Поиск информации с использованием интернет – ресурсов в соответствии с инструкцией. | 4 |
| 9. | Подготовка на контрольные вопросы данные преподавателем. | 4 |
| 10. | Подготовка сообщений и рефератов. | 4 |
| 11. | Работа с дополнительными источниками информации. | 4 |
| 12. | Сервировка, оформление и способы подачи блюд из сыра. | 2 |
| 13. | Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. | 2 |
| 14. | Сочетание сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. | 2 |
| 15. | Организация производства сложных блюд из сыров. | 4 |
| 16. | Требования к безопасности и оценка качества сложных блюд из сыра. | 2 |
| 17. | Подготовка конспекта по дополнительной литературе. | 4 |
| 18. | Подготовка к лабораторным и практическим работам. | 2 |
| 19. | Проработка конспектов лекции, учебной литературы. | 4 |
| 20. | Оформление отчета и подготовка к защите. | 4 |
| 21. | Составление плана и тезисов ответов | 4 |  |
| 22. | Оформление отчетов по результатам работ. | 4 |
| 23. | Изготовление презентации в электронном виде. | 4 |
| 24. | Подготовка сообщений. | 2 |
| 25. | Работа с конспектами, изучение пройденного материала. | 4 |
| **Раздел 3. ПМ.03 Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.** |  | **142** |  |
| **Тема 3.1 Приготовление горячих сложных блюд из рыбы** | **Содержание** | **6** | 2 |
| 1. | Ассортимент, варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы. Сочетание с другими ингредиентами. | 2 |  |
| 2. | Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы. | 2 |
| 3. | 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** | **2** |  3 |
| 1. | Технология приготовления горячих сложных блюд из рыбы.  | 1 |
| 2. | Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы. | 1 |
| **Тема 3. 2 Приготовление горячих сложных блюд из мяса.**  | **Содержание** | **6** | 2 |
| 1. | Ассортимент, комбинирование различных способов приготовления блюд из мяса. | 2 |  |
| 2. | Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из мяса. Требования к качеству и правила выбора п/ф из мяса. | 2 |
| 3. | Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса. | 2 |
| **Лабораторные работы** | **2** |  3 |
| 1. | Произвести расчет количества продуктов для приготовления блюд из мяса. | 1 |
| 2. | Технология приготовления блюд из мяса.  | 1 |
| **Тема 3.3. Приготовление горячих сложных блюд из птицы**. | **Содержание** | **6** | 2 |
| 1. | Ассортимент, комбинирование различных способов приготовления блюд из птицы. | 2 |  |
| 2. | Выбор полуфабрикатов из птицы и дополнительных ингредиентов к ним. | 2 |
| 3. | Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из птицы. Требования к безопасности приготовления и хранения блюд из птицы. | 2 |
| **Лабораторная работа** | **2** |  3 |
| 1. | Произвести расчет продуктов для приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы. | 1 |
| 2. | Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы. | 1 |
| **Самостоятельная работа** | **82** |  |
| 1. | Составление кроссвордов (по любой из пройденных тем на выбор обучающегося ). | 4 |
| 2. | Выполнение индивидуальных заданий. | 4 |  |
| 3. | Подготовка к устным и письменным опросам. | 2 |
| 4. | Составление технологических карт. | 4 |
| 5. | Составление схем, таблиц. | 4 |  |
| 6. | Самостоятельное составление задач и решение их. | 4 |
| 7. | Работа со сборником рецептур. | 4 |
| 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. | 4 |
| 11. | Работа с дополнительными источниками информации. | 2 |
| 12. | Подготовка конспекта по дополнительной литературе. | 4 |
| 13. | Пряности и приправы для создания гармоничных блюд из рыбы, мяса, птицы. | 2 |
| 14. | Температурный и санитарный режим и правила приготовления блюд из рыбы, мяса, птицы. | 2 |
| 15. | Техника нарезки на порции и порционирование рыбы, мяса и птицы. | 4 |
| 16. | Сервировка , оформление и способы подачи блюд из рыбы, мяса и птицы. | 2 |
| 17. | Производственный инвентарь и технологическое оборудование используемое при приготовлении горячих блюд из рыбы, мяса и птицы. | 4 |
| 18. | Подготовка к лабораторным и практическим работам. | 2 |
| 19. | Проработка конспектов лекции, учебной литературы. | 4 |
| 20. | Оформление отчета и подготовка к защите. | 4 |
| 21. | Составление плана и тезисов ответов | 4 |
| 22. | Оформление отчетов по результатам работ. | 4 |
| 23. | Изготовление презентации в электронном виде. | 4 |
| 24. | Подготовка сообщений. | 2 |
| 25. | Работа с конспектами, изучение пройденного материала. | 4 |
| **Примерная тематика курсовых работ**Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов.Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов.Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов русской кухни.Организация процесса приготовления и приготовление холодных супов в славянских кухнях Организация процесса приготовления и приготовление гарниров, пирожков и гренок для сложных супов.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной основным способом.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной во фритюре.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.Организация процесса приготовления сложных горячих закусок из рыбы и морепродуктов.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного крупным куском.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из говядины, жаренной порционными кусками.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из свинины и баранины.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного на открытом огне.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, запеченного в фольге и в тесте.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, запеченной целиком.Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов на основе белого основного соуса. | **16** |  |
| **Учебная практика****Виды работ:**Технология приготовления сложных горячих супов.Технология приготовления горячих сложных блюд из овощей и грибов.Технология приготовления горячих сложных блюд из сыра, яиц и творога.Технология приготовления горячих сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.Технология приготовления гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.Технология приготовления сложных горячих соусов.Технология приготовления горячих сложных блюд из рыбы.Технология приготовления горячих сложных блюд из мяса.Технология приготовления горячих сложных блюд из домашней птицы. |  **108** |  |
| **Производственная практика** **Виды работ:** |  **72** |  |
| Технология приготовления специальных гарниров для сложных пюреобразных, прозрачных супов.Технология приготовления специальных гарниров для сложных национальных супов.Технология приготовления сложных национальных супов.Технология приготовления горячих сложных соусов.Технология приготовления горячих сложных блюд из овощей. Технология приготовления горячих сложных блюд из грибов.Технология приготовления горячих сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.Технология приготовления горячих сложных блюд из рыбы «Рыба гриль». Определить требования к качеству готового блюда.Технология приготовления горячих сложных блюд из рыбы «Зразы рубленые с черносливом по-российски» Определить качество готового блюда. Подача.Технология приготовления горячих сложных блюд из мяса « Люля-кебаб». Определить требования к качеству готового блюда. Подача.Технология приготовления горячих сложных блюд из мяса «Поросенок жареный» Определить качество готового блюда. Подача.Технология приготовления горячих сложных блюд из мяса птицы «Чахохбили» Определить качество готового блюда. Подача. |  |  |
|  |  |
|  |  |  |

# **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
* миксер
* весы электронные
* электрическая мясорубка
* электроплита
* водонагреватель
* жарочный шкаф
* микроволновая печь
* производственный инвентарь и инструменты
* наплитная и столовая посуда

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

 1.А.Т. Васюкова «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» - М.:КНОРУС,2017 – 322 с.

 2.А.Г. Забаш, Т.А. Шалимова, В.О. Басов «Технология переработки яиц» - М.: Изд. ИНФРА-М,2017 – 202 с.

 3.А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова «Технология продуктов общественного питания» / сборник задач – М.: Изд.

 Магистр ИНФРА-М,2018 – 256 с.

 4.В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.: Изд. центр

 «Академия»,2014 – 317 с.

 5.М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова «Технология и организация услуг питания» - М.: Изд. центр

 «Академия»,2012 – 240 с.

 6. В.В. Усов. « Технология производства продукции общественного питания» - М.: Издательский центр

 «Академия», 2011 – 320 с.

 7. И.А. Самулевич «Правила пользования сборником рецептур блюд и кулинарных изделий» - М.: Изд.

 система Ridero, 2017 – 84 с.

 8.Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - Санк-Петербург: Изд. «Профикс»,2014 –

 688 с.

 9.М.Т. Либзина «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - М.: Изд. центр «Академия»,2014 –

 512 с. Biblioclub.ru.

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общеобразовательного цикла и общепрофессиональных дисциплин. Освоение данного модуля имеет практическую направленность.

Освоение данного модуля имеет практическую направленность.

Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кулинарном цехе или на производстве.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

**5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты****(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |  **Уметь:**органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессамприготовления 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;**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;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;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);технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;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. | Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работаТестирование.Контроль выполнения самостоятельной работы |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | **Уметь:** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;принимать организационные решения по процессамприготовления 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;**Знать:** ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов;принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов;основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;методы и вариан6ты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов;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 горячих соусов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;температуру подачи сложных горячих соусов;правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции. | Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работаТестирование.Контроль выполнения самостоятельной работы |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | **Уметь:** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления  сложной горячей кулинарной продукции;принимать организационные решения по процессамприготовления сложной горячей кулинарной продукции;проводить расчеты по формулам;безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей грибов и сыра;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 овощей грибов и сыра;классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;методы организации производства блюд из овощей, грибов и сыра;основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции;варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов;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 и подачи 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. | Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работаТестирование.Контроль выполнения самостоятельной работы |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |  **Уметь:** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления  сложной горячей кулинарной продукции;принимать организационные решения по процессамприготовления сложной горячей 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;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. |  Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работаТестирование.Контроль выполнения самостоятельной работы |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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. | -положительная динамика результатов учебной деятельности- качество выполненных заданий-активное участие в мероприятиях | Результаты обучения по периодам,Участие в общетехникумовских мероприятиях  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | -соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению-дисциплинированность | Выполнение рекомендаций и требований преподавателей,Оценка по поведению отсутствия замечанию |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  | **-**коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности,-ответственность за результаты своей работы | **С**воевременность коррекцииСоответствие коррекции требованиям, рекомендациям,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.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий | Экспертная оценка эффективности работы обучающегося в команде |
| ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | -планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня | Экспертная оценка участия в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д. |
| ОК 9.ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности | Экспертная оценка участия в семинарах по производственной тематике |