

**Приложение 5.3.35**  
**к ОПОП по ШССЗ специальности**  
**19.02.10 Технология продукции**  
**общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа**  
**профессионального модуля**

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

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Вознесенское**  
**2018г.**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании методической комиссии  
преподавателей спецдисциплин  
и мастеров п/о

Протокол № 1  
от « 31 » 08 2018г.

Председатель Замес. /Е.Г.Кошечкина/

Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ  
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология  
производства общественного питания.

## 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	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

## **1.1. Область применения программы**

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 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 освоение программы профессионального модуля:**

Всего по ПМ.03 – 468 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося по МДК.03.01 – 324 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 108 часов;
  
- учебной практики – 72 часа.
- производственной практики – 72 часа

**Виды итоговой аттестации** (согласно учебного плана по специальности):

МДК 03.01 – текущий контроль

УП.03 - ДЗ (дифференцированный зачет)

ПП.03 - ДЗ (дифференцированный зачет)

ПМ.03 - Э(К) (экзамен квалификационный)

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 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	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1	<b>Раздел 1. ПМ.03</b> Организовывать и проводить приготовление сложных супов	70	46	14	24		
ПК 2.2	<b>Раздел 2.ПМ.03</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	48	28	12	20		
ПК 2.3	<b>Раздел 3.ПМ.03</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сы	80	56	40	24		
ПК 2.4	<b>Раздел 4.ПМ03</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы.	126	86	42	40		
	<b>Всего:</b>	<b>468</b>	<b>216</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### 3.2.СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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
<b>ПМ 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>			<b>468</b>	
<b>МДК 3. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>			<b>324</b>	
<b>Раздел 1. ПМ.03. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</b>			<b>70</b>	
<b>Тема 1.1. Ассортимент супов</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов. Методы организации производства сложных супов.	2	1
<b>Тема 1.2. Заправочные супы. Классификация</b>	2	Значение супов в питании. Классификация. Приготовление бульонов. Заправочные супы. Подготовка продуктов. Общие правила варки.	2	1
<b>Тема 1.3. Щи, борщи. Ассортимент</b>	3	Технология приготовления щей, борщей. Ассортимент	2	1
<b>Тема 1.4. Рассольники, солянки Ассортимент</b>	4	Технология приготовления рассольников, солянок Ассортимент	2	1
<b>Тема 1.5. Супы картофельные.</b>	5	Супы картофельные с овощами, крупами и макаронными изделиями. Супы сладкие. Молочные. Холодные.	2	1
<b>Тема 1.6. Требования к качеству готовой сложной горячей кулинарной продукции</b>	6	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.	2	1
	7	Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов.	2	1

<b>Тема 1.7. Технологическое оборудование и производственный инвентарь</b>	8	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.	2	1
	9	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	2	1
<b>Тема 1.8. Технология приготовления специальных гарниров к сложным супам</b>	10	Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных). Технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным. Технологию приготовления специальных гарниров к сложным прозрачным, национальным супам.	2	1
<b>Тема 1.9. Органолептические способы определения степени готовности и качества</b>	11	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.	2	1
	12	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.	2	1
<b>Тема 1.10. Методы контроля хранения готовой продукции.</b>	13	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.	2	1
	14	Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы №1, №2, №3)	2	1,2
	15	Расчет сырья с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья при приготовлении супов.	2	1,2
		<b>Лабораторные работы</b>	<b>14</b>	
	1	Приготовление костного, мясокостного, рыбного бульона, бульона из птицы, грибного отвара.	4	2
	2	Приготовление борщей, щей, рассольников Приготовление супов картофельных с крупами, макаронными изделиями, овощные супы.	6 4	2

	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>18</b>		
	1. Изучение ассортимента пюреобразных, прозрачных, национальных супов.	4	3	
	2. Самостоятельное изучение материала по теме «Национальные супы» (по основной и дополнительной литературе)	4		
	3. Изучение нормативной документации, требования к качеству супов.	4		
	4. Составление технологических карт на супы.	6		
	5. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску супов	6		
	<b>Домашнее задание</b>		3	
	Систематическая проработка конспектов занятий по теме			
	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)			
	Решение ситуационных задач			
	<b>Зачет по разделу</b>	<b>2</b>		
<b>Раздел 2. ПМ.03 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</b>		<b>48</b>		
	<b>Содержание</b>			
<b>Тема 2.1 Технология приготовления соуса красного основного и его производных</b>	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Соусы. Значение в питании. Классификация. Мучные пассировки и бульоны для соуса.	2	1
	2	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.	2	1
	3	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов. Красный основной соус. Производные красного соуса.	2	1
<b>Тема 2.2 Технология приготовления соуса белого основного и его производных</b>	4	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	2	1

		разных видов сложных горячих соусов. Белый основной соус на мясном и рыбном бульоне. Производные.		
	5	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Технология приготовления сложных горячих соусов. Грибные, молочные, сметанные соусы и их производные. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.	2	1
<b>Тема 2.3 Требования к хранению готовых сложных горячих соусов</b>	6	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.	2	1
	7	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.	2	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы №4, №5)	2	2
	2	Расчет совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Проводить расчеты по формулам.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>8</b>	
	1	Приготовление коричневого бульона, белого мясного бульона, мясного сочка, приготовление мучных пассировок.	4	2
	2	Приготовление соусов красного основного: соуса лукового, соуса лукового с корнишонами, соуса белого основного: соуса томатного, соуса парового	4	

	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>20</b>	3	
	1. Составить схему приготовления горячего соуса (по заданию преподавателя).	2		
	2. Изучение ассортимента вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования (по основной и дополнительной литературе, использование информационных технологий).	2		
	3. Изучение нормативной документации, требования к качеству соусов.	4		
	4. Составление технологических карт на соусы.	6		
	5. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску соусов.	6		
	<b>Домашнее задание</b>			
	Систематическая проработка конспектов занятий по теме			
	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)			
	Решение ситуационных задач			
	<b>Зачет по разделу</b>	<b>2</b>		
<b>Раздел3. ПМ.03 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</b>		<b>80</b>		
	<b>Содержание</b>			
<b>Тема3.1 Технология приготовления сложных блюд из овощей.</b>	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра. Классификацию 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.	2	1
	2	Методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.	2	

<p align="center"><b>Тема3.2</b> <b>Технология приготовления сложных блюд из грибов и сыра</b></p>	3	Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов. Методы организации производства сложных блюд из грибов и сыра. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из грибов и сыра.	2	1	
	4	Варианты сочетания грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из сыров и грибов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из грибов и сыра	2	1	
<p align="center"><b>Тема3.3</b> <b>Требования к хранению готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</b></p>	5	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.	2	1	
	6	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных овощей, грибов и сыра; Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Температуру подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов;	2	1	
	7	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	1	
	<b>Практические занятия</b>			<b>4</b>	2
	1	Расчет сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей с учетом сезона, кондиции. Проводить расчеты по формулам.	2		
	2	Расчет сырья с учетом вида, кондиции, совместимости и	2		

		взаимозаменяемости сырья при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>36</b>	
	1	Приготовление сложных блюд из тушеных и запеченных овощей.	6	2
	2	Приготовление сложных блюд из отварных и припущенных овощей.	6	
	3	Приготовление сложных блюд из жареных овощей	6	
	4	Приготовление сложных блюд из овощных масс	6	
	5	Приготовление сложных блюд из грибов и сыра.	6	
	6	Приготовление сложных фаршированных блюд	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>24</b>	3
	Подготовить презентацию «Значение овощей в питании человека» «Овощи – основа питания»		4	
	Подготовить презентацию по теме: «Ассортимент сыров, технология приготовления»		4	
	Подготовить презентацию - блюда из отварных овощей -блюда из жареных овощей -блюда из тушеных овощей		4	
	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		6	
	Решение ситуационных задач		6	
	<b>Зачет по разделу</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 4. ПМ.03 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>			<b>126</b>	
<b>Тема 4.1 Приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы.</b>	<b>Содержание</b>			



	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из рыбы Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	2	1
	2	Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы.	2	1
<b>Тема 4.2</b> <b>Приготовление сложных блюд из жареной, запеченной и рубленой рыбы.</b>	3	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из тушеной, жаренной рыбы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из запеченной и рубленой рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы.	2	1
	4	Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.	2	1
	5	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы.	2	1
	6	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. Технику нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования рыбных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы.	2	1
<b>Тема 4.3</b> <b>Требования к хранению готовых сложных блюд из</b>	7	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных рыбных блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения	2	1

<b>рыбы</b>		готовой сложной горячей кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.		
<b>Тема 4.4 Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции мяса и птицы.</b>	<b>Содержание</b>			
	8	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции мяса и птицы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.	2	1
	9	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса и птицы. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.	2	1
	10	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных мяса и птицы. Варианты сочетания мяса и птицы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.	2	1
	11	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	2	1
<b>Тема 4.5 Приготовления сложных блюд из отварного, припущенного мяса</b>	12	Технология приготовления сложных блюд из отварного, припущенного мяса. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.	2	1
<b>Тема 4.6 Приготовления сложных блюд из жареного мяса.</b>	13	Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.	2	1

<b>Тема 4.7</b> <b>Приготовления сложных блюд из тушеного мяса.</b>	14	Технология приготовления сложных блюд из тушеного мяса. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса и птицы.	2	1
	15	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. Технику нарезки на порции готовой птицы и мяса в горячем виде.	2	1
<b>Тема 4.8</b> <b>Приготовления сложных блюд из запеченного и рубленого мяса.</b>	16	Технология приготовления сложных блюд из запеченного и рубленого мяса. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса	2	1
<b>Тема 4.9</b> <b>Приготовления сложных блюд из отварной, припущенной и жареной птицы</b>	17	Технология приготовления сложных блюд из отварной, припущенной и жареной птицы. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса птицы.	2	1
	18	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса птицы.	2	1
	19	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. Технику нарезки на порции готовой птицы в горячем виде.	2	1
<b>Тема 4.10</b> <b>Органолептические способы определения степени готовности и качества</b>	20	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. Технику нарезки на порции готовой птицы и мяса в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), мясных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и птицы.	2	1

<b>Тема 4.11</b> <b>Требования к</b> <b>хранению готовых сложных блюд</b> <b>из мяса и птицы</b>	21	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд мяса и птицы 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.	2	1	
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>40</b>	3	
		1.Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы.	6		
		2. Изучить технику приготовления украшений для рыбных блюд.	6		
		3.Составление таблицы: «Вина, рекомендуемые к сложной кулинарной продукции (блюдам из мяса, рыбы, птицы)».	4		
		4. Составить схему приготовления на готовое мясное блюдо (по заданию преподавателя).	4		
		5. Составить схему приготовления на готовое рыбное блюдо (по заданию преподавателя).	4		
		6. Составить схему приготовления на готовое блюдо из птицы (по заданию преподавателя).	4		
		Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	6		
		Решение ситуационных задач	6		
	<b>Зачет по разделу</b>			2	
	<b>Практические занятия</b>			<b>6</b>	
	1	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций для приготовления блюд из мяса. Проводить расчеты по формулам;	2	3	
	2	Расчет сырья с учетом вида, совместимости и взаимозаменяемости сырья для рыбных блюд.	2		
	3	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из птицы с учетом кондиции, взаимозаменяемости.	2		
<b>Лабораторные работы</b>			<b>36</b>		
1	Приготовление сложных блюд из рыбы жареной	6	3		
2	Приготовление сложных блюд из рыбы тушеной, запеченной рыбы	6			
3	Приготовление сложных блюд из мяса тушеного порционным и	6			

	4	мелким куском. Приготовление сложных блюд из мяса жаренного порционным панированным куском.	6	
	5	Приготовление сложных блюд из запеченного и рубленого мяса.	6	
	6	Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной птицы.	6	
<b>Учебная практика</b>			72	
<b>Производственная практика</b>			72	
<b>Виды работ</b>				
Инструктаж по Т.Б. Работа с нормативными документами (сборником рецептов). Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов. Решение ситуационных задач, оформление технологических карт. Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов			6	
Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, блюд из грибов и сыра			6	
Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: мяса и птицы, рыбы			6	
Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: заправочных, овощных, супов-пюре, прозрачные, холодные, сладкие супы.			6	
Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов, блюд из овощей.			6	
Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из грибов			6	
Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сыра			6	
Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: рыбы			6	
Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: мяса, птицы			6	
Приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.			6	
Оформления сложной горячей кулинарной продукции. Сервировка сложной горячей кулинарной продукции			6	
Контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;			6	
<b>Всего</b>			<b>468</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» и учебного кулинарного цеха.

Оборудование кабинета

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы
- набор для карвинга, посуда и инвентарь;
- разделочные доски с маркировкой МС, РС, ПС, ОС, З;
- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, ножи поварские;
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2016. – (ЭБС «Знаниум»).

**Дополнительная литература:**

1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с. – (ЭБС «Знаниум»).
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Г., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. – (ЭБС «Знаниум»).
3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. – (ЭБС «Знаниум»).
4. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – (ЭБС «Знаниум»).

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

Обязательным условием допуска к экзамену квалификационному в рамках профессионального модуля ПМ.03 является освоение МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции и освоение учебной и производственной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК3.1.Организовать и проводить приготовление сложных супов.	Разработка технологических карт на приготовление сложных супов в соответствии с предъявляемыми требованиями(нормативная документация).	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных супов согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных супов(температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).	Бракераж готовых блюд.
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных супов (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных супов (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы.
	Рациональность распределения времени на приготовление сложных супов (самоорганизация ОК).	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
ПК3.2.Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Разработка технологических карт на сложные горячие соусы в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных горячих соусов согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы



	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих соусов (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).	Бракераж готовых блюд.
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных горячих соусов (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных горячих соусов (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы.
	Рациональность распределения времени на приготовление сложных горячих соусов(самоорганизация ОК).	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
ПК3.3Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Разработка технологических карт на сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с предъявляемыми требованиями(нормативная документация).	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра(температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).	Бракераж готовых блюд.
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда,	Экспертная оценка выполнения практической работы

	взаимозаменяемость).	
	Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных блюд из овощей, грибов и сыра (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы.
	Рациональность распределения времени на приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (самоорганизация ОК)	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.
ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Разработка технологических карт на сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с предъявляемыми требованиями(нормативная документация).	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы согласно СНиПа.(организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).	Бракераж готовых блюд.
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.(расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы.
	Рациональность распределения времени на приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.(самоорганизация ОК).	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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 практике
Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач. Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки оговоренные учебным планом. Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий. Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях.	Рубежный, итоговый контроль.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать Рабочие мета технологические линии для себя и бригады предприятия общественного питания. Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности.	Защита практических, лабораторных работ
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	Проектная деятельность, роль бригадира в раб группах
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных и т.д блюд, олимпиада, и тд
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Умение находить единое целие, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: организация процесса	Лабораторные практические занятия, учебная практика

потребителями.	приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Уметь организовывать работу на производстве, связанную, с организацией процесса производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Лабораторные практические занятия, учебная практика
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной квалификации.	Проектная деятельность, роль бригадира в рабочих группах
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	анализ инновационных технологий в области организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; при выполнении работ по учебной практике