

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 3 |
| 1.1. Область применения программы | 3 |
| 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля | 3 |
| 1.3. Количество часов, отведено на освоение рабочей программы профессионального модуля | 5 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 5 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3.1. Тематический план профессионального модуля | 6 |
| 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю | 6 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 32 |
| 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению | 32 |
| 4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы | 34 |
| 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса | 36 |
| 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса | 36 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 36 |

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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, 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

Базовая часть:

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.

Вариативная часть:

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;
- яиц и круп, субпродуктов и морепродуктов;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- яиц и круп, субпродуктов и морепродуктов;

уметь:

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;
- яиц и круп, субпродуктов и морепродуктов;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции;
- яиц и круп, субпродуктов и морепродуктов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из яиц и круп, субпродуктов и морепродуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из яиц и круп;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из яиц и круп, субпродуктов и морепродуктов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из субпродуктов и морепродуктов;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из яиц и круп, субпродуктов и морепродуктов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из яиц и круп, субпродуктов и морепродуктов.

1.3. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **554** час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **410** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **273** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **137** час;

учебной практики – **36** часов;

производственной практики (по профилю специальности) – **108** часов.

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, сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

| Коды профессиональных компетенций | Наименование разделов профессионального модуля | Всего, часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | | Практика | |
|-----------------------------------|--|--------------|---|------------------------------------|------------------------------------|--|-------------------------------------|--|----------------|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные занятия, часов | в т.ч. 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 | 11 |
| ПК 3.1-ПК 3.4 | МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 446 | 273 | 76 | 60 | - | 137 | - | 36 | |
| ПК 3.1 | Раздел 1. Организация и технология приготовления сложных горячих супов. | 96 | 66 | 20 | 16 | - | 30 | - | | |
| ПК 3.2 | Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов. | 90 | 60 | 16 | 14 | - | 30 | - | | |
| ПК 3.3 | Раздел 3. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, яиц и круп. | 94 | 64 | 20 | 14 | - | 30 | - | | |
| ПК 3.4 | Раздел 4. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы, субпродуктов и морепродуктов. | 130 | 83 | 20 | 16 | - | 47 | - | | |
| ПК 3.1-ПК 3.4 | Производственная практика (по профилю специальности), часов | 108 | | | | | | | | 108 |
| | Всего: | 554 | 273 | 76 | 60 | - | 137 | - | 36 | 108 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения | |
|---|--|---|------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | | 410 | | |
| Раздел ПМ 1. Организация и технология приготовления сложных горячих супов. | | 66 | | |
| Зкурс, 5 семестр | | | | |
| Тема 1.1. Организация и технология приготовления пюреобразных супов. | Содержание учебного материала: | | 22 | |
| | 1. | Введение. Ознакомление с программой изучения междисциплинарного курса МДК.03.01. Ознакомление с нормативно-технологической документацией предприятий общественного питания. Ознакомление с отраслевыми стандартами, учебной литературой междисциплинарного курса, методическими и справочными материалами, Internet-ресурсами. Актуальные направления разработки рецептур и отпуска сложных супов. | 10 | 1 |
| | 2. | Ассортимент супов-пюре, методы организации производства пюреобразных супов. | | 2 |
| | 3. | Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления пюреобразных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления пюреобразных супов. | | 2 |

| | | | | |
|--|-----|--|--|---|
| | 4. | Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления пюреобразных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для пюреобразных супов. | | 2 |
| | 5. | Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных пюреобразных супов. | | 2 |
| | 6. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления пюреобразных супов. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования. | | 2 |
| | 7. | Методы организации производства при приготовлении пюреобразных супов. Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе. | | 2 |
| | 8. | Технология приготовления пюреобразных супов. Технология приготовления специальных гарниров к пюреобразным супам. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции. | | 2 |
| | 9. | Органолептические способы определения степени готовности и качества пюреобразных супов. | | 2 |
| | 10. | Варианты сервировки, оформления и способы подачи пюреобразных супов. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых пюреобразных супов. | | 2 |
| | 11. | Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения пюреобразных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения пюреобразных супов. | | 2 |

| | | | |
|--|---------------------------------------|--|-----------|
| | | | |
| | 12. | Виды и методику разработки технической документации по пюреобразным супам. | 2 |
| | Практические занятия: | | 6 |
| | 1. | Выполнение расчётов по формулам. | |
| | 2. | Составление схем и технологических карт на пюреобразные супы. | |
| | Лабораторные занятия: | | 6 |
| | 1. | Приготовление и отпуск пюреобразных супов. | |
| | 2. | Оценка качества. Сервировка и оформление подачи. | |
| Тема 1.2 Организация и технология приготовления прозрачных супов. | Содержание учебного материала: | | 22 |
| | 1. | Ассортимент, методы организации производства прозрачных супов. | 10 |
| | 2. | Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления прозрачных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления прозрачных супов. | 1 |
| | 3. | Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления прозрачных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для прозрачных супов. | 2 |
| | 4. | Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных прозрачных супов. | 2 |
| | 5. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления прозрачных супов. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования. | 2 |
| | 6. | Методы организации производства при приготовлении прозрачных супов. Назначение, размещение, организация технологических процессов в | 2 |

| | | | |
|------------------------------|---|---|---|
| | производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе. | | |
| 7. | Технология приготовления прозрачных супов. Технология приготовления специальных гарниров к прозрачным супам. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции. | | 2 |
| 8. | Органолептические способы определения степени готовности и качества прозрачных супов. | | 2 |
| 9. | Варианты сервировки, оформления и способы подачи прозрачных супов. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых прозрачных супов. | | 2 |
| 10. | Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения прозрачных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения прозрачных супов. | | 2 |
| 11. | Виды и методику разработки технической документации по прозрачным супам. | | 2 |
| Практические занятия: | | 6 | |
| 1. | Выполнение расчетов по формулам. | | |
| 2. | Составление схем и технико-технологических карт на прозрачные супы. | | |
| Лабораторные занятия: | | 6 | |
| 1. | Приготовление и отпуск прозрачных супов. | | |
| 2. | Оценка качества. Сервировка и оформление подачи. | | |

| | | | | |
|---|---------------------------------------|---|-----------|---|
| Тема 1.3 Организация и технология приготовления заправочных, национальных супов. | Содержание учебного материала: | | 22 | |
| | 1. | Ассортимент, методы организации производства заправочных, национальных супов. | 10 | 2 |
| | 2. | Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления заправочных, национальных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления заправочных, национальных супов. | | 2 |
| | 3. | Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления заправочных, национальных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для национальных супов. | | 2 |
| | 4. | Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных заправочных, национальных супов. | | 2 |
| | 5. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления заправочных, национальных супов. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования. | | 2 |
| | 6. | Методы организации производства при приготовлении заправочных, национальных супов. Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе. | | 2 |
| | 7. | Технология приготовления заправочных, национальных супов. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции. | | 2 |
| | 8. | Органолептические способы определения степени готовности и качества заправочных, национальных супов. | | 2 |
| | 9. | Варианты сервировки, оформления и способы подачи заправочных, национальных | | 2 |

| | | | |
|--|---|-----------|---|
| | супов. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых национальных супов. | | |
| 10. | Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заправочных, национальных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения национальных супов. | | 2 |
| 11. | Виды и методику разработки технической документации по заправочным, национальным супов. | | 2 |
| Практические занятия: | | 4 | |
| 1. | Выполнение расчетов по формулам. | | |
| 2. | Составление схем и технологических карт на заправочных, национальных супов. | | |
| Лабораторные занятия: | | 8 | |
| 1. | Приготовление и отпуск заправочных, национальных супов. | | |
| 2. | Оценка качества. Сервировка и оформление подачи. | | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.03 | | 30 | |
| Виды домашних заданий | | | |
| Систематическая работа с опорными конспектами, конспектами теоретических занятий. Работа с учебной, методической литературой, электронными ресурсами. Выполнение сырьевых, технологических расчетов. Составление отчётов по практическим занятиям и лабораторным работам. Разработка презентации по группе сложных пюреобразных, прозрачных, заправочных, национальных супов: - «Современные варианты отпуска, используемые для сложных супов». | | | |
| Раздел ПМ 2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов. | | 60 | |

| | | | | | |
|--|--|--|-----------|---|--|
| Тема 2.1. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов. | Содержание учебного материала: | | 60 | | |
| | 1. | Ассортимент сложных горячих соусов и их производных. | 30 | 1 | |
| | 2. | Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе. | | 2 | |
| | 3. | Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов. | | 2 | |
| | 3 курс, 6 семестр | | | | |
| | 4. | Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов. | | 2 | |
| | 5. | Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. | | 2 | |
| | 6. | Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Правила соусной композиции горячих соусов. | | 2 | |
| | 8. | Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов. | | 2 | |
| | 9. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования. | | 2 | |
| 10. | Технология приготовления сложных горячих соусов и их производных. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции. | 2 | | | |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | | | |
| 11. | Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов. | | 2 |
| 12. | Правила подбора сложных горячих соусов к различным группам блюд. | | 2 |
| 13. | Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. | | 2 |
| 14. | Температура подачи сложных горячих соусов. | | 2 |
| 15. | Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. | | 2 |
| 16. | Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде. | | 2 |
| 17. | Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных соусов. | | 2 |
| Практические занятия: | | 14 | |
| 1. | Выполнение расчетов по формулам. Составление схем и технологических карт на сложные горячие соусы. | | |
| 2. | Выполнение расчетов по формулам. Составление схем и технико-технологических карт на сложные горячие соусы. | | |
| Лабораторные занятия: | | 16 | |
| 1. | Использование инвентаря и оборудования. Приготовление и отпуск сложных горячих соусов. | | |
| 2. | Выбор методов контроля качества. Выбор режима. Оценка качества соусов. | | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.03 Виды домашних заданий | | 30 | |

| | | | | |
|--|---------------------------------------|---|-----------|---|
| <p>Систематическая работа с опорными конспектами, конспектами теоретических занятий. Работа с учебной, методической литературой, электронными ресурсами. Выполнение сырьевых, технологических расчетов. Составление отчётов по практическим занятиям и лабораторным работам. Подготовка сообщений по группе сложных горячих соусов: - «Основные продукты, используемые для приготовления сложных горячих соусов на рыбном бульоне»; - «Основные продукты, используемые для приготовления сложных горячих соусов на мясном бульоне»; - «Основные продукты, используемые для приготовления сложных горячих соусов на овощном и грибном отваре». Работа со Сборниками технологических нормативов - составление технологических схем. Работа с пакетом действующих ГОСТ Р «Услуги общественного питания». Составление и разработка технологической документации (технологических и технико-технологических карт) по группе сложных горячих соусов.</p> | | | | |
| <p>Раздел ПМ 3. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, яиц и круп.</p> | | 64 | | |
| <p>Тема 3.1. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей.</p> | Содержание учебного материала: | | 20 | |
| | 1. | Ассортимент сложных горячих блюд из овощей. | 10 | 1 |
| | 2. | Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей. | | 2 |
| | 3. | Методы организации производства сложных горячих блюд из овощей. Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе. | | 2 |
| | 4. | Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных горячих блюд из овощей. | | 2 |
| | 5. | Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. | | 2 |

| | | | | |
|--|------------------------------|--|---|---|
| | 6. | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих блюд из овощей. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из овощей. | | 2 |
| | 7. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из овощей. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования. | | 2 |
| | 8. | Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих сложных горячих блюд из овощей. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции. | | 2 |
| | 9. | Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из овощей. | | 2 |
| | 10. | Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из овощей. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд. | | 2 |
| | 11. | Температура подачи сложных горячих блюд из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных горячих блюд из овощей. | | 2 |
| | 12. | Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из овощей. | | 2 |
| | 13. | Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из овощей. | | 2 |
| | Практические занятия: | | 4 | |
| | 1. | Решение ситуационных задач. | | |

| | | | | |
|--|---------------------------------------|--|-----------|---|
| | 2. | Составление схем и технологических карт на блюда из овощей. | | |
| | Лабораторные занятия: | | 6 | |
| | 1. | Использование инвентаря и оборудования. Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей. | | |
| | 2. | Выбор методов контроля. Оценка качества. | | |
| | 4 курс, 7 семестр | | | |
| | 3. | Сервировка и оформление подачи блюд из овощей. | | |
| Тема 3.2 Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из грибов. | Содержание учебного материала: | | 18 | |
| | 1. | Ассортимент сложных горячих блюд из грибов. | 8 | 1 |
| | 2. | Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов. | | 2 |
| | 3. | Методы организации производства сложных горячих блюд из грибов. Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе. | | 2 |
| | 4. | Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных горячих блюд из грибов. | | 2 |
| | 5. | Варианты сочетания грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. | | 2 |
| | 6. | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих блюд из грибов. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из грибов. | | 2 |
| | 7. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из грибов. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование | | 2 |

| | | | |
|------------------------------|--|---|---|
| | специализированного и универсального использования. | | |
| 8. | Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из грибов. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из грибов, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции. | | 2 |
| 9. | Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из грибов. | | 2 |
| 10. | Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из грибов. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд. | | 2 |
| 11. | Температура подачи сложных горячих блюд из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных горячих блюд из грибов. | | 2 |
| 12. | Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из грибов. | | 2 |
| 13. | Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из грибов. | | 2 |
| Практические занятия: | | 4 | |
| 1. | Решение ситуационных задач. Выполнение расчетов по формулам. | | |
| 2. | Составление схем и технико-технологических карт на блюда из грибов. | | |
| Лабораторные занятия: | | 6 | |
| 1. | Приготовление, оформление и отпуск блюд из грибов. | | |
| 2. | Оценка качества. Сервировка и оформление подачи. | | |

| | | | | |
|--|---------------------------------------|--|-----------|---|
| Тема 3.3 Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из сыра. | Содержание учебного материала: | | 14 | |
| | 1. | Ассортимент сложных горячих блюд из сыра. | 6 | 1 |
| | 2. | Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыра. | | 2 |
| | 3. | Методы организации производства сложных горячих блюд из сыра. Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе. | | 2 |
| | 4. | Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных горячих блюд из сыра. | | 2 |
| | 5. | Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. | | 2 |
| | 6. | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих блюд из сыра. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из сыра. | | 2 |
| | 7. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из сыра. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования. | | 2 |
| | 8. | Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сыра. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из сыра, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции. | | 2 |
| | 9. | Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из сыра. | | 2 |

| | | | | | |
|--|---------------------------------------|---|-----------|---|---|
| | | | | | |
| | 10. | Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из сыра. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд. | | 2 | |
| | 11. | Температура подачи сложных горячих блюд из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных горячих блюд из сыра. | | 2 | |
| | 12. | Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из сыра. | | 2 | |
| | 13. | Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из сыра. | | 2 | |
| | Практические занятия: | | 4 | | |
| | 1. | Решение ситуационных задач. Выполнение расчетов по формулам. | | | |
| | 2. | Составление схем и технологических карт на блюда из сыра. | | | |
| | Лабораторные занятия: | | 4 | | |
| | 1. | Приготовление, оформление и отпуск блюд из сыра. | | | |
| | 2. | Оценка качества. | | | |
| | 3. | Сервировка и оформление подачи. | | | |
| Тема 3.4 Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из яиц и круп. | Содержание учебного материала: | | 12 | | |
| | 1. | Ассортимент сложных горячих блюд из яиц и круп. | 6 | | 2 |
| | 2. | Методы организации производства сложных горячих блюд из яиц и круп. Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе. | | | |

| | | | | |
|--|------------------------------|--|---|--|
| | 3. | Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных горячих блюд из яиц и круп. | | |
| | 4. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из яиц и круп. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования. | | |
| | 5. | Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих сложных горячих блюд из яиц и круп. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из яиц и круп, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции. | | |
| | 6. | Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из яиц и круп. | | |
| | 7. | Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из яиц и круп. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд. | | |
| | 8. | Температура подачи сложных горячих блюд из яиц и круп. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных горячих блюд из яиц и круп. | | |
| | 9. | Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из яиц и круп. | | |
| | 10. | Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из яиц и круп. | | |
| | Практические занятия: | | 2 | |
| | 1. | Решение ситуационных задач. Выполнение расчетов по формулам. | | |

| | | | | |
|--|---------------------------------------|--|-----------|---|
| | 2. | Составление схем и технологических карт на блюда из яиц и круп. | | |
| | Лабораторные занятия: | | 4 | |
| | 1. | Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и круп. | | |
| | 2. | Оценка качества. | | |
| | 3. | Сервировка и оформление подачи. | | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ.03 | | | 30 | |
| Виды домашних заданий Систематическая работа с опорными конспектами, конспектами теоретических занятий. Работа с учебной, методической литературой, электронными ресурсами. Выполнение сырьевых, технологических расчетов. Составление отчётов по практическим занятиям и лабораторным работам. Подготовка рефератов по группе сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп: - «Метод варки и припускания, используемый для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп». Работа со Сборниками технологических нормативов - составление технологических схем. Работа с пакетом действующих ГОСТ Р «Услуги общественного питания». Составление и разработка технологической документации (технологических и технико-технологических карт) по группе сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Работа над курсовой работой. | | | | |
| Раздел ПМ 4. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы, субпродуктов и морепродуктов. | | | 83 | |
| Тема 4.1 Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов. | Содержание учебного материала: | | 27 | |
| | 1. | Ассортимент сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов. | 15 | 1 |
| | 2. | Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. | | 2 |

| | | | |
|-----|--|--|---|
| | | | |
| 3. | Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из рыбы и морепродуктов. | | 2 |
| 4. | Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов. | | 2 |
| 5. | Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из рыбы и морепродуктов. | | 2 |
| 6. | Варианты сочетания рыбы и морепродуктов с другими ингредиентами. | | 2 |
| 7. | Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы и морепродуктов. | | 2 |
| 8. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования. | | 2 |
| 9. | Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции. | | 2 |
| 10. | Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов. | | 2 |
| 11. | Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов. | | 2 |
| 12. | Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. | | 2 |
| 13. | Правила порционирования в зависимости от размера рыбных блюд. | | 2 |

| | | | | | |
|---|--|--|-----------|---|---|
| | 14. | Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд. | | 2 | |
| | 15. | Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы. | | 2 | |
| | 16. | Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из рыбы и морепродуктов. | | 2 | |
| | 17. | Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из рыбы и морепродуктов. | | 2 | |
| | Практические занятия: | | 6 | | |
| | 1. | Решение ситуационных задач. Выполнение расчетов по формулам. | | | |
| | 2. | Составление схем и технико-технологических карт на блюда из рыбы и морепродуктов. | | | |
| | Лабораторные занятия: | | 6 | | |
| | 1. | Использование инвентаря и оборудования. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и морепродуктов. | | | |
| | 2. | Выбор методов контроля. Оценка качества. | | | |
| 3. | Сервировка и оформление подачи блюд из рыбы и морепродуктов. | | | | |
| Тема 4.2 Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов. | Содержание учебного материала: | | 31 | | |
| | 1. | Ассортимент сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов. | 17 | | 1 |
| | 2. | Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса, субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. | | | 2 |
| | 3. | Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из мяса и субпродуктов. | | 2 | |

| | | | |
|-----|---|--|---|
| | | | |
| 4. | Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов. | | 2 |
| 5. | Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из мяса и субпродуктов. | | 2 |
| 6. | Варианты сочетания рыбы и субпродуктов с другими ингредиентами. | | 2 |
| 7. | Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из мяса и субпродуктов. | | 2 |
| 8. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из мяса и субпродуктов. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования. | | 2 |
| 9. | Технология приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции. | | 2 |
| 10. | Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов. | | 2 |
| 11. | Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса и субпродуктов. | | 2 |
| 12. | Техника нарезки на порции готового мяса и субпродуктов в горячем виде. | | 2 |
| 13. | Правила порционирования в зависимости от размера мясных блюд. | | 2 |
| 14. | Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов. Столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд. | | 2 |

| | | | | |
|---|---------------------------------------|---|-----------|---|
| | | | | |
| | 15. | Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса и субпродуктов. | | 2 |
| | 16. | Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса и субпродуктов. | | 2 |
| | 17. | Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса и субпродуктов. | | 2 |
| | Практические занятия: | | 6 | |
| | 1. | Решение ситуационных задач. Выполнение расчетов по формулам. | | |
| | 2. | Составление схем и технологических карт на блюда из мяса и субпродуктов. | | |
| | Лабораторные занятия: | | 8 | |
| | 1. | Использование инвентаря и оборудования. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса и субпродуктов. | | |
| | 2. | Выбор методов контроля. Оценка качества. | | |
| | 3. | Сервировка и оформление подачи блюд из мяса и субпродуктов. | | |
| Тема 4.3 Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Содержание учебного материала: | | 25 | |
| | 1. | Ассортимент сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и субпродуктов. | 15 | 1 |
| | 2. | Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. | | 2 |
| | 3. | Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и субпродуктов. | | 2 |

| | | | |
|-----|---|--|---|
| 4. | Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и субпродуктов. | | 2 |
| 5. | Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и субпродуктов. | | 2 |
| 6. | Варианты сочетания птицы и субпродуктов с другими ингредиентами. | | 2 |
| 7. | Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. | | 2 |
| 8. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Назначение, общая характеристика, особенности устройства, принцип работы и эксплуатации, область применения. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование специализированного и универсального использования. | | 2 |
| 9. | Технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и субпродуктов. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции. | | 2 |
| 10. | Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и субпродуктов. | | 2 |
| 11. | Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и субпродуктов. | | 2 |
| 12. | Техника нарезки на порции готового сельскохозяйственной (домашней) птицы в горячем виде. | | 2 |
| 13. | Правила порционирования в зависимости от размера блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и субпродуктов. | | 2 |
| 14. | Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и субпродуктов. Столовая посуда и | | 2 |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | приборы для подачи. Сервировка стола, столовое бельё. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд. | | |
| 15. | Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и субпродуктов. | | 2 |
| 16. | Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. | | 2 |
| 17. | Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и субпродуктов. | | 2 |
| Практические занятия: | | 4 | |
| 1. | Решение ситуационных задач. Выполнение расчетов по формулам. | | |
| 2. | Составление схем и технико-технологических карт на блюда из птицы и субпродуктов. | | |
| Лабораторные занятия: | | 6 | |
| 1. | Использование инвентаря и оборудования. Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы и субпродуктов. | | |
| 2. | Выбор методов контроля. Оценка качества. | | |
| 3. | Сервировка и оформление подачи блюд из птицы и субпродуктов. | | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ.03 | | 47 | |
| Виды домашних заданий Систематическая работа с опорными конспектами, конспектами теоретических занятий. Работа с учебной, методической литературой, электронными ресурсами. Выполнение сырьевых, технологических расчетов. Составление отчётов по практическим занятиям и лабораторным работам. Подготовка доклада по группе сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов: - «Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов». Работа со Сборниками технологических нормативов - составление технологических схем. | | | |

| | | |
|--|------------------|--|
| <p>Работа с пакетом действующих ГОСТ Р «Услуги общественного питания».</p> <p>Составление и разработка технологической документации (технологических и технико-технологических карт) по группе сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, субпродуктов и морепродуктов.</p> | | |
| <p>Учебная практика</p> | <p>36</p> | |
| <p>Виды работ:</p> <p>Участие в проведении инструктажей: вводного и на рабочем месте.</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов, заготовок для сложных горячих супов. Определение качества сырья.</p> <p>Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске сложных горячих супов.</p> <p>Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных горячих супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – супа-крема из тыквы, – борщка с гренками, – солянки сборной мясной. <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов, заготовок для сложных горячих соусов. Определение качества сырья.</p> <p>Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске сложных горячих соусов.</p> <p>Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных горячих соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – бешамель, – голландского, - велюте на рыбном бульоне. <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов, заготовок для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп.</p> <p>Определение качества сырья.</p> <p>Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп.</p> <p>Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп:</p> <ul style="list-style-type: none"> – картофельного гратена, – яичного суфле, – крокетов сырных. <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов, заготовок для сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Определение качества сырья.</p> <p>Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рыбы грилье, – рыбы по-русски, – кальмаров фаршированных тушёных. <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов, заготовок для сложных горячих блюд из мяса, птицы и субпродуктов.</p> | | |

| | | |
|---|-------------------|--|
| <p>Определение качества сырья.</p> <p>Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске сложных горячих блюд из мяса, птицы и субпродуктов.</p> <p>Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных горячих блюд из мяса, птицы и субпродуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – куриного рулета, запечёного в слоёном тесте, с овощным кремом, – говядины «Метрдотель», – суфле из куриной печени. <p>Разработка ассортимента супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса и птицы, субпродуктов и морепродуктов для различных типов предприятий общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – расчета массы основных и дополнительных ингредиентов для изготовления и отпуска супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса и птицы, субпродуктов и морепродуктов; – организации технологического процесса изготовления и отпуска супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса и птицы, субпродуктов и морепродуктов; – подготовка основных и дополнительных ингредиентов для изготовления и отпуска сложной горячей кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроля качества и безопасности сложной горячей кулинарной продукции. | | |
| <p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в проведении инструктажей: вводного и на рабочем месте; - ознакомление со структурой и оснащённостью доготовочных, горячих цехов предприятия общественного питания; - расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса и птицы, субпродуктов и морепродуктов, используя Сборники технологических нормативов (действующей редакции); - участие в разработке заявки на сырьё и полуфабрикаты для приготовления супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса и птицы, субпродуктов и морепродуктов; - участие в разработке ассортимента, технологической документации для выработки супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса и птицы, субпродуктов и морепродуктов; - участие в организации рабочих мест и участков производственных цехов предприятий общественного питания; - проверка качества продуктов для приготовления супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса и птицы, субпродуктов и морепродуктов; - приготовление супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса и птицы, субпродуктов и морепродуктов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - оформление и отпуск супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса и птицы, субпродуктов и морепродуктов, декорирования блюд сложными соусами; - участие в организации контроля качества и безопасности готовой продукции; | <p>108</p> | |

| | | |
|---|------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - выполнение подбора необходимой столовой посуды, приборов, белья для сервировки при отпуске супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса и птицы, субпродуктов и морепродуктов; - выполнение различных видов сервировок при отпуске супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса и птицы, субпродуктов и морепродуктов; - ознакомление и анализ различных видов производственных программ предприятий общественного питания с включением супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, яиц и круп, рыбы, мяса и птицы, субпродуктов и морепродуктов. | | |
| Всего | 554 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

- «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»,
- «Организации производства и обслуживания в общественном питании»

Цеха:

- «Учебный кулинарный и учебный кондитерский цех».

Залы:

- Библиотека,
- Читальный зал с выходом в сеть Интернет.

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

- учебные столы;
- учебные стулья;
- компьютерные столы;
- ПК с периферийными устройствами (мониторами, принтер);
- локальная сеть;
- доска;
- экран;
- образцы технологического оборудования;
- наглядные пособия-плакаты;
- комплекты плакатов;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- ПК с необходимым программным обеспечением,
- мультимедиа проектор,
- компьютерные диски с записями учебных фильмов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организации производства и обслуживания в общественном питании»:

- учебные столы;
- учебные стулья;
- доска;
- учебная мебель (шкафы, барная стойка);
- учебные обеденные столы, стулья;
- столовая посуда, столовые приборы, салфетки;
- образцы сервировок столов;
- наглядные пособия-плакаты;
- комплекты плакатов;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного и учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

а) немеханическое:

- производственные столы,
- производственные столы со встроенными мойками;

б) механическое:

- миксеры,
- весы,
- блендеры,
- кофемолка,

- кухонный комбайн;
- в) тепловое:
 - электроплиты,
 - микроволновая печь,
 - электрофритюрница,
 - электрочайник,
 - электрический настольный жарочно-пекарный шкаф;
- г) холодильное:
 - холодильный шкаф.

Инструменты, инвентарь, кухонная посуда и приспособления, используемые в учебном кулинарном и учебном кондитерском цехе:

- ножи поварской тройки;
- доски разделочные;
- набор ножей для профессиональной нарезки (карвинга);
- кастрюли эмалированные;
- кастрюли металлические;
- сковороды металлические;
- дуршлагы металлические;
- сита металлические;
- противни кулинарные;
- лопатки металлические и деревянные кулинарные;
- разливательные ложки;
- скалки;
- венчики для взбивания;
- комплекты выемок для формовки;
- фондюшница.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику (по профилю специальности).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- а) немеханическое:
 - производственные столы,
 - производственные столы со встроенными мойкам
 - стеллажи;
- б) механическое:
 - универсальный привод с комплектом сменных механизмов,
 - механические и электронные весы;
 - блендоры;
 - кофемолка,
 - планетарные миксеры;
- в) тепловое:
 - электроплиты,
 - пароконвектомат,
 - микроволновая печь,
 - электрофритюрница,
 - водонагреватели,
 - электрический пекарный шкаф;
- г) холодильное
 - холодильный шкаф,
 - фризеры,
 - льдогенераторы,
 - граниторы (соводоохладители).

Инструменты, инвентарь, кухонная посуда и приспособления, используемые в производственных цехах :

- ножи поварской тройки;
- доски разделочные;
- набор ножей для профессиональной нарезки (карвинга);
- кастрюли эмалированные;
- кастрюли металлические;
- сковороды металлические;
- дуршлагаи металлические;
- сита металлические;
- противни кулинарные;
- лопатки металлические и деревянные кулинарные;
- разливательные ложки;
- скалки;
- венчики для взбивания;
- комплекты выемок для формовки;
- фондюшница.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

1.Нормативная литература:

- [ГОСТ Р 53995-2010](#) Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с.[Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- [ГОСТ Р 54609-2011](#) Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с.[Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.- 15 с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014. -15 с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014. -14 с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014. -11 с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - М.: Стандартинформ, 2014. –28 с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. -15 с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М. Стандартинформ, 2014. - 20 с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 с изм. и дополнениями) [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1-8.1996-2009.

2. Учебники, учебные пособия:

Основные источники:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб. / [А.Т.Васюкова](#), [А.А.Славенский](#), [Д.А.Куликов](#). – М.: ИТК Дашков и К, 2016. – 496с.

2.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2015. - 480с.

3.Гайворонский К.Я. Охрана труда на предприятиях общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов. – М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2016. - 128с.

4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учеб. / В.А.Тимофеева.– Ростов н/Д.: Феникс, 2013. -494 с.

5.Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. - 328с.

Дополнительные источники:

1.Ковалёв Н.И. Технология приготовления пищи: учеб./ Н.И.Ковалёв, М.Н.Куткина, В.А. Кравцова.– М.: Деловая литература, Омега - Л, 2005. - 480с.

2.Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. – М.: Деловая литература, 2002. - 544с.

3.Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учеб./ Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина. – М.: КолосС, 2006. - 247с.

Отечественные журналы:

- «Техника и технология пищевых производств».

Интернет-ресурсы:

<http://www.culinar-russia.ru;>

<http://frio.ru;>

<http://www.restoracia.spb.ru;>

<http://www.gastronom.ru;>

<http://www.culina-russia.ru;>

<http://www.creative-chef.ru/dlja-professionalov/dokumenty-dlja-obschepita> - Документы и национальные стандарты, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания;

<http://www.helion-ltd.ru;>

<http://www.tehreg.ru;>

<http://www.chtiprogress.ru;>

[http://www.edu.ru/;](http://www.edu.ru/)

<http://www.libs.ru;>

<http://www.nlr.ru;>

<http://lib.rin.ru.>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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 междисциплинарного курса МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции в рамках профессионального модуля.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). Производственная практика проводится в специально выделенный период (концентрированно).

Для обучающихся организовывается проведение групповых и индивидуальных консультаций.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой (по профилю специальности).

Инженерно – педагогический состав: дипломированные специалисты - междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

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 |
|---|---|--|
| Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования. | Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения |

| | | |
|---|--|---|
| | | практического задания. |
| | Знание технологических методов и приёмов приготовления сложных супов. | Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания. |
| | Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных супов. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, практического задания, письменный опрос. |
| | Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования. | Защиты практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания. |
| Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования. | Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания. |
| | Знание технологических методов и приёмов приготовления сложных горячих соусов. | Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания. |
| | Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных горячих соусов. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, практического задания, письменный опрос. |
| | Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования. | Защиты практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания. |
| Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования. | Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания. |
| | Знание технологических методов и приёмов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания. |

| | | |
|--|---|---|
| | Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, практического задания, письменный опрос. |
| | Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования. | Защиты практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания. |
| Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования. | Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания. |
| | Знание технологических методов и приёмов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания. |
| | Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, практического задания, письменный опрос. |
| | Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования. | Защиты практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания. |

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

| Результаты (освоенные компетенции) общие | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Формулирование интересов к будущей профессии, специальности. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена. |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Обоснование выбора и применения методов приготовления различных десертов. Выполнение организационных мероприятий в производственных помещениях. Определение основных показателей производственной | |

| | |
|--|--|
| | деятельности и оценка качества выработанной кулинарной продукции. |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организационно-технологических мероприятий. |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Нахождение необходимой информации. Использование различных источников, включая электронные. Использование различного оборудования, инвентаря и инструментов, посуды. |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Демонстрация умения работать с сырьём, полуфабрикатами собственного и промышленного производства, поиск современных технологий и рецептов. |
| Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и лаборантами, производственным и обслуживающим персоналом, клиентами предприятия питания в ходе обучения. |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы. |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Обоснование инноваций в разработке производственных программ предприятий питания. |

