

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала
«Номер 1» ООО «Комбинат питания»
«Экопродукт»

Т.И.Александрова



УТВЕРЖДАЮ

Директор
Л.А.Виноградова
29.08.2019г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность среднего профессионального
образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Директор кафе «Капра»
Е.С.Казанцева



г.о. Электросталь, 2019 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

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

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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 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 сыра;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы и с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей 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 размера (массы), рыбных, 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, 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 к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3 Количество часов на основании программы профессионального модуля:

Всего - 565 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 457 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 305 часов, в том числе:

Практических занятий – 112 часов;

Курсовая работа – 20 часов;

Самостоятельной работы обучающегося – 152 часа;

Учебной практики - 36 часов,

Производственной практики – 72 часа.

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 1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 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 – коммуникативные 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.1. Тематический план профессионального модуля

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная нагрузка учебная		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>		
			Всего часов	В т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т. ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов			В т. ч., курсовая работа (проект), часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1-4	Раздел 1 Организация рабочего места и подбор технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	50	34	12	4	16		-	-	
ПК 1	Раздел 2 Организация и приготовление сложных супов	77	58	18	4	15		4	-	
ПК 2	Раздел 3 Организация и приготовление сложных горячих соусов	82	48	8	4	30		4	-	
ПК 3	Раздел 4 Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	108	60	32	4	36		12	-	
ПК 4	Раздел 5 Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	176	105	42	4	55		16		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72								72
	Всего:	565	305	112	20	152	-	36	72	

2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.			
Тема 1.1. Оборудование горячего цеха	Содержание учебного материала	50:	
	1. Тепловые процессы. Классификация теплового оборудования. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам, опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.	3	2
	2. Виды и назначение варочных аппаратов. Основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.	3	
	3. Пароварочные аппараты: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	
	4. Электросковороды, фритюрницы, жарочные шкафы: устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	
	5. Аппараты с ИК – нагревом, аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование.	2	
	6. Микроволновые печи, пароконвектоматы: устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	
	7. Плиты электрические, автоматические электрокипяильники: классификация, назначения, правила эксплуатации.	2	
	8. Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии.	2	
Практическая работа			
	1. Изучение устройства и технических характеристик теплового оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.	12	
Тема 1.2. Организация рабочих мест в горячем цехе.			
	1. Организация рабочих мест в горячем цехе. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).	4	2

<p>- работа с конспектом, учебной и методической литературой; - работа со средствами массовой информации;</p>	<p>Самостоятельная внеаудиторная работа</p>	<p>16</p>
<p>- рефераты на тему «Современные машины для работы в горячем цехе» - составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в горячем цехе»</p>	<p>Примерная тематика самостоятельной работы</p>	
<p>Тема 2.1 Технология приготовления сложных супов.</p>	<p>Раздел 2. Организация и приготовление сложных супов.</p> <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. 2. 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. 3. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов. 4. Технология приготовления поребристых супов и специальных гарниров к ним. 5. Технология приготовления прозрачных супов и специальных гарниров к ним. 6. Технология приготовления зарубежных супов и специальных гарниров к ним. 7. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд. 8. Основные критерии оценки качества готовых горячих сложных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. 9. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных супов. 	<p>77:</p> <p>40:</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>18:</p>
<p>Практические занятия</p>		<p>2</p>

	<p>1. Проведение расчетов по формулам. Расчет количества супа для отпуска блюда, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода супа, вида сырья, его кондиции, взаимозаменяемости. Разработка ассортимента супов.</p> <p>2. Разработка нормативно – технологической документации. Разработка ассортимента.</p> <p>3. Приготовление ширеобразных супов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Бракеражная оценка готовых блюд.</p> <p>4. Приготовление прозрачных супов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Бракеражная оценка готовых блюд.</p> <p>5. Приготовление зарубежных супов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Бракеражная оценка готовых блюд.</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	
<p>Самостоятельная работа</p> <p>- составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных супов»</p> <p>- самостоятельная работа с конспектом, учебной и методической литературой, средствами массовой информации;</p> <p>- разработка технико – технологических карт по предложенному ассортименту;</p> <p>- составление алгоритмов по приготовлению сложных супов.</p>		<p>15</p>	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>- разработка ассортимента сложных горячих супов;</p> <p>- Подбор различных технологий, оборудования, инвентаря;</p> <p>- правила и варианты подачи сложных горячих супов.</p>		<p>4</p>	
<p>Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих соусов.</p>		<p>82:</p>	
<p>Тема 3.1 Приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. 1. Ассортимент горячих соусов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов. Гарниры и заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p> <p>2. Ассортимент вкусовых добавок к сложным соусам и варианты их использования.</p> <p>3. Правила выбора вин и других алкогольных напитков для сложных</p>	<p>40:</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	

	горячих соусов.		
4.	Требования, к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных соусов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных соусов.	4	2
5.	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных соусов. Температурный, санитарный режимы и правила приготовления для разных видов сложных соусов.	4	
6.	Правила соусной композиции горячих соусов. Правила побора горячих соусов к различным группам блюд.	4	
7.	Технология приготовления сложных горячих соусов. Температура подачи сложных горячих соусов.	4	
8.	Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	4	
9.	Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых сложных горячих соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.	4	
10.	Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов.	2	
11.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных соусов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных соусов.	2	
Практическая работа		8:	
1.	Разработка нормативно – технологической документации.	4	
2.	Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	4	
Самостоятельная внеаудиторная работа. рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд и закусок» - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции» - самостоятельная работа с конспектом, учебной и методической литературой, средствами массовой информации; - разработка технико – технологических карт по предложенному ассортименту;		20	

<p>- составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</p> <p>Тематика курсовых работ разрабатывается каждым учебным заведением самостоятельно</p> <p>Рекомендуется включать в планы курсовых работ следующие аспекты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложной кулинарной продукции (сложные холодные блюда, сложные супы, сложные соусы, сложная горячая продукция, сложные десерты); - разработка технологической документации по составленному ассортименту (технологические карты, технологические схемы, техник – технологические карты); - раскрытие физико – химических процессов, происходящих в продуктах при механической и тепловой обработке; - описание методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 	<p>10</p>	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных горячих супов; - Подбор различных технологий, оборудования, инвентаря; - правила и варианты подачи сложных горячих соусов. 	<p>4</p>	
<p>Раздел 4 Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>108:</p>	
<p>Тема 4.1 Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>28:</p>	
<p>1. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.</p>	<p>2</p>	
<p>2. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.</p>	<p>2</p>	
<p>3. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>4. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов, гармоничных блюд.</p>	<p>2</p>	
<p>5. Ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p>	<p>3</p>	
<p>6. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>2</p>	
<p>7. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.</p>	<p>2</p>	
<p>8. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Температура подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>3</p>	

	сыра.		
9.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд.	2	
10.	Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей, грибов и сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	3	
11.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	4	
Практические занятия		32:	
1.	Разработка нормативно – технологической документации, ассортимента	12	
2.	Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.	12	
3.	Приготовление горячих сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Органолептическая оценка качества и безопасности приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Бракеражная оценка готовых блюд.	8	
Самостоятельная внеаудиторная работа.		36	
- рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из овощей, грибов и сыра»			
- составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра»			
- составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.			
Учебная практика Виды работ		12	
- разработка ассортимента сложных горячих блюд из грибов и сыра; - приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь;			

- правила подбора сложных горячих соусов.				
Раздел 5 Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		176:		
Тема 5.1 Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы	Содержание учебного материала		29:	
	1.	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из рыбы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	4	
	2.	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами.	4	
	3.	Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из рыбы разных видов.	5	
	4.	Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования рыбных блюд.	4	
	5.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд.	4	
	6.	Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы.	4	
	7.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из рыбы. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из рыбы.	4	
	Практические занятия		23:	
	1.	Разработка нормативно – технологической документации, ассортимента	6	
2.	Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.	5		
3.	Приготовление горячих сложных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Бракеражная оценка готовых блюд.	12		
Самостоятельная внеаудиторная работа		25		
- рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из рыбы»				

- составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы»			
- составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.			
Тема 5.2		34:	
Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы.			
1.	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и птицы, дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	4	
2.	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы. Варианты сочетания мяса птицы с другими ингредиентами.	4	2
3.	Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из мяса и птицы.	10	
4.	Техника нарезки на порции птицы и мяса в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), мясных блюд.	4	
5.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и птицы. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд.	4	
6.	Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса и птицы.	4	
7.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из мяса и птицы. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из мяса и птицы.	4	
Практическое занятие		19:	
1.	Разработка нормативно – технологической документации, ассортимента.	6	
2.	Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы.	6	
3.	Приготовление горячих сложных блюд из мяса и птицы.	4	
4.	Органолептическая оценка качества и безопасности приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы. Бракерская оценка готовых	3	

	блюд.		
Самостоятельная работа			
- рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из мяса и птицы» - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы» - разработка техники – технологических карт по заданному ассортименту - составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы.		30	
Учебная практика			
Виды работ		16	
- разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы; - приготовление сложных горячих блюд из рыбы, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь; - правила подбора сложных горячих соусов для сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - разработка ассортимента горячих сложных блюд из мяса и птицы; - приготовление горячих сложных блюд из мяса и птицы, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь.			
Производственная практика (по профилю специальности)		72	
Виды работ			
- осуществлять приготовление сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. - осуществлять сервировку и оформление сложных горячих блюд; - осуществлять оформление и отделку сложных горячих блюд; - осуществлять контроль безопасности сырья и готовой сложной горячей кулинарной продукции. - осуществлять организацию технологического процесса приготовления блюд			
Экзамен		565	
	Всего		

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов 1; мастерских 1; лабораторий 1

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария»;
- стеллажи с муляжами блюд;
- стенды с фотографиями новых технологий в оформлении блюд и сервировкой столов.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- рабочие столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- рабочие столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;

- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Посадочные места для обучающихся, муляжи блюд, компьютер, презентации по темам, плакаты, схемы, натуральные образцы, учебники.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2018. – (356 стр.)
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – (256 стр.)
3. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова; С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (384 стр.)
4. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М. В. Володина; Т. А. Сопачева. – Москва: Академия, 2015. – (192 стр.)
5. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие / Н. И. Дубровская; Е. В. Чубасова. – Москва: Академия, 2018. – (176 стр.)
7. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
8. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / С. Н. Козлова; Е. Ю. Фединишина. – Москва: Академия, 2014. – (192 стр.)
9. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник / Л. С. Кузнецова; М. Ю. Сиданова. – Москва: Академия, 2017. – (400 стр.)
10. Кузнецова Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий – Москва: Академия, 2017. – (480 стр.)
11. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
12. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. – Москва: Академия, 2016 – (192 стр.)
13. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. – Москва: Академия, 2018 – (192 стр.)
14. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - Москва: Академия, 2018. – (126 стр.)
15. Синицына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента– Москва: Академия, 2018, (302 стр.)
16. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (176 стр.)

17. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности, 2017 (136 стр.)
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевой промышленности, 2014 (160 стр.)
20. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, 2017 (252 стр.)
21. Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник / А. Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2017 (240 стр.)
22. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
23. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)
24. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)
25. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Сеницына; Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2018 – (304 стр.)
26. Андросов В.П.Ч.1 производственное обучение профессии «Кондитер», 2017
27. Андросов В.П.Ч.2 производственное обучение профессии «Кондитер», 2017

Электронные ресурсы:

1. Лаушкина Т.А ЭУМК сетевая: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, 2017
2. Самородова И.П.ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, 2017
3. Соколова Е. И..ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из овощей и грибов, 2017
4. Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019
5. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело». «Хлебопечение») (локальная), 2019

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/> <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
// База данных нормативной технической документации //
7. <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
<http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
- Профессиональный модуль 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля, прохождение учебной и производственной практики, выполнение курсовой работы.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

Мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента сложных супов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих супов; - оптимальная организация технологического процесса сложных горячих супов; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих супов в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих супов 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; зачет на практической работе; - зачет по практической работе; - зачет по практической и лабораторной работе, практике; устный экзамен; - зачет по лабораторной работе; - зачет по практической работе. Оценка деятельности на учебной практике; <p>Квалификационный экзамен</p>
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов; - оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих соусов 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - зачет по практической работе; - тестирование, зачет по практической работе, устный экзамен; - зачет по лабораторной работе; - зачет по практической работе. <p>Квалификационный экзамен</p>
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; зачет по практической работе. - зачет по практической работе; - зачет по практической, лабораторной работе, практике, устный экзамен; - зачет по лабораторной работе; - зачет по практической работе. Оценка деятельности на учебной практике; <p>Квалификационный экзамен</p>
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы, мяса и 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; зачет по практической работе; - зачет по практической работе; - зачет по практической, лабораторной работе, практике, устный экзамен; -зачет по практической, лабораторной работе, практике, - зачет по практической работе. Оценка деятельности на учебной и производственной практике; <p>Квалификационный экзамен</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- активная демонстрация интереса к будущей профессии через - конкурсы профессионального мастерства, - участие в тренингах, недели специдисциплин, - активное участие на уроках	- создание портфолио - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - качественная оценка эффективности и качества выполнения	- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - эффективное использование различных источников, включая электронные	- отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	- наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностно развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оптимальная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	- отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- качественный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд	- отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- эффективное получение практических навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	- Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках