

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 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 отчетов 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;
 - блендеры;
 - 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.	

