

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «27» 08 2020 г.
№ 36



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ю.А. Митько

Приказ от «19» 08 2020 г. № 220

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2020 г.

УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар». (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384)

Разработчики:

Королев А.П., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «26» 06 2020г. № _____

Председатель методической комиссии _____

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от «27» 06 2020г. № 32

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н.Субботина

« _____ » _____ 2020г.

Содержание.

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.	11
3. Условия реализации программы профессионального модуля.	26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.	28

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. При реализации рабочей программы применяются современные педагогические технологии, в том числе технологии дистанционного обучения и электронные ресурсы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций.

Таблица 1

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций.

Таблица 2

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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;

	<ul style="list-style-type: none"> – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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

	<p>приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; –
	–

Продолжение таблицы 3

	<ul style="list-style-type: none"> – технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; – правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; – варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; – традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; – варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; – температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; – правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; – требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
Всего часов - 465
Из них на освоение МДК - 238
на практики:
учебную 36
производственную 72

2. 1. Структура и содержание профессионального модуля.

2.2. Структура профессионального модуля.

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			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 1.1.-ПК 1.4.	МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Раздел 1. Организовывать и осуществлять приготовление сложных горячих супов и соусов Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; блюд из рыбы, мяса и птицы	357	28	32	30	119		36	-
ПК 1.1.-ПК 3.4.	Учебная Производственная практика	72						-	72
	Всего:	465	238	100	30	119		36	72

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля «Технология приготовления сложной кулинарной продукции»

Наименование МДК, разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем		238
Раздел 1. Организовывать и осуществлять приготовление сложных горячих супов и соусов		
Тема 1 Технология приготовления сложных супов	Содержание учебного материала	
	Ассортимент, характеристика сложных супов. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов, вариантов сочетания продуктов для создания гармоничных супов.	2
	Характеристика приемов приготовления супов: варка, припускание, разваривание, обжаривание, тушение, пассерование, томление, осветление, протираание.	2
	Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов: борща Московского, рассольника Московского, солянки, супа овощного томления, требования к их качеству	2
	Технологический процесс приготовления пюреобразных супов: суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из моркови, суп-пюре из помидоров, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из шампиньонов, суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов (биски), суп пюре из печени, суп-пюре из птицы.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ добавить по всей рабочей программе	20
	Практическое занятие 1 Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления супов и гарниров к ним.	2
	Практическое занятие 2 Составление технологической документации для заправочных супов ТТК.	2

	Технологический процесс приготовления прозрачных супов: консоме, из рыбы, ухи, бульона куриного с белым вином. Правила осветления бульонов. Требования к качеству.	2
	Приготовление гарниров к сложным супам; клецок из овощных масс, кнелей из мяса, рыбы, птицы, дичи, из ракообразных, чипсов, гренков с сыром, острых, «пай», блинчиков фледле, припущенных овощей. Требования к качеству. Температурный режим и требования к безопасности приготовления, хранения и подачи супов.	2
	Практическое занятие 3 Составление технологических схем приготовления супов	2
	Практическое занятие 4 Составление технологической документации для супов зарубежных стран..	2
	Технология приготовления популярных супов народов мира: лукового, минестроне, суп-гуляша, супа горячего на кефире, окрошке на кефире.	2
	Тенденции в приготовлении, оформлении и подаче супов.	2
	Практическое занятие 5 Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья для приготовления супов, разработке ассортимента супов при наличии определенного вида сырья, по определению качества супов, сроков их реализации и температурному режиму хранения и подачи.	2
	Практическое занятие 6 Составление технологической документации для супов - пюре.	2
	Лабораторная работа № 1 Приготовление сложных заправочных супов. Приготовление пюреобразных супов и гарниров к ним.	4
	Лабораторная работа № 2. Приготовление прозрачных супов с различными гарнирами. Приготовление супов зарубежной кухни.	4
	Самостоятельная работа Проанализировать варианты сочетания продуктов в разных супах. Варианты пряностей и приправ для приготовления заправочных супов. Изучить основы горшечной кухни. Изучить ассортимент пюреобразных супов из нерыбных морепродуктов с различными наполнителями.	15

	Изучить способы осветления бульонов, их технологическую эффективность. Разработать гарниры к сложным супам из различного сырья(3). Проанализировать качество супов производственного предприятия. Сделать выводы, оформить.	
Тема 2 Технология приготовления сложных горячих соусов.	Содержание учебного материала	
	Ассортимент, классификация, характеристика сложных горячих соусов.	2
	Характеристика приемов и методов приготовления сложных горячих соусов: взбивание с одновременным загущением, варка на водяной бане, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, дегляссирование, замораживание и размораживание соусов, коррекция цветовой гаммы соусов, варианты порционирования и подачи.	2
	Технологический процесс приготовления соуса голландского и его производных (с апельсиновым соком, с вином, со взбитыми сливками), соуса яичного сладкого, соуса bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатом-пюре), соусов из ракообразных, остро-сладких густых соусов-паст из овощей, грибов, фруктов с добавлением вина, соусов с сыром, пряностями и прочих. Требования к качеству.	2
	Ассортимент пряностей, вкусовых добавок, правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации и создания вкуса горячих соусов.	2
	Варианты оформления блюд и декорирование тарелки соусами. Температурный режим и требования безопасности приготовления, хранения и подачи соусов.	2
	Тенденции в приготовлении, использовании и подаче соусов к блюдам. Правила хранения и использование соусных полуфабрикатов для приготовления соусов. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов, вариантов сочетания продуктов для создания гармоничных соусов.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ добавить по всей рабочей программе	12
	Практическое занятие 1 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества соусов, для заданного количества блюд.	2

	Практическое занятие 2 Расчет и подбор оборудования для приготовления сложных соусов..	2
	Практическое занятие 3 Решение производственных ситуаций по разработке ассортимента соусов для блюд с учетом типа и класса предприятия, по правильности выполнения технологического процесса.	2
	Практическое занятие 4 Изучение организации рабочих мест для приготовления сложных соусов.	2
	Практическое занятие 5 Составление технологических схем	2
	Практическое занятие 6 Составление технологической документации для соусов приготовленные на мясных бульонах.	2
	Самостоятельная работа Выполнить работу по созданию соусной композиции горячих соусов. Разработать рецептуру горячих соусов для подачи овощных и рыбных блюд. Разработать рецептуру соусов для горячих блюд с использованием смесей пряностей. Изучить ассортимент пряных овощей используемых при декорировании тарелки соусами. Изучить ассортимент соусов промышленного производства используемых в предприятиях.	15
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; блюд из рыбы, мяса и птицы		
Тема 3 Технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание учебного материала	
	Характеристика ассортимента сложных горячих блюд из овощей и грибов.	2
	Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, томление в горшочках, затягивание сливками, паровая конвекция, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощных масс, жарка в жидком тесте, запекание, фарширование, варка в вакууме, тушение с добавлением вина.	2

	Варианты сочетания овощей, грибов, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей	2
	Соусы и заправки для сложных горячих блюд из овощей. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из овощей и грибов.	2
	Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей; спаржи паровой, пудинга и суфле паровых, и запеченных, корня лотоса отварного, овощного ризотто, мисо из овощей, спагетти из кабачков, овощей томленных в горшочке, овощей в тесте, огурцов жареных, крокетов картофельных, картофеля Бек, лука порея фаршированного, артишоков и фенхеля фаршированных. Требования к качеству.	2
	Технология приготовления блюд из грибов: картофельный рулет с грибами, сморчки со сливками, грибы шиитаке жаренные.	2
	Температурный режим хранения и подачи блюд. Варианты оформления сложных блюд из овощей и грибов. Актуальные направления в приготовлении блюд из овощей и грибов.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ добавить по всей рабочей программе	12
	Практическое занятие Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из овощей и грибов, включая гарнир и соус.	2
	Практическое занятие Решение производственных ситуаций по рациональному и правильному использованию овощей с учетом сезона	2
	Практическое занятие Работа с НДС. Подбор соусов для подачи блюд из овощей и грибов, обоснование выбора	2
	Практическое занятие Составление технологической документации для блюд из овощей и грибов ТТК.	2
	Лабораторная работа № 3 Приготовление сложных блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества. Приготовление блюд из грибов. Органолептическая оценка качества.	4

	<p>Самостоятельная работа Разработать рецептуру овощного, запеченного блюда. Проанализировать ассортимент блюд из овощей в производственном предприятии. Сделать выводы и предложения по улучшению ассортимента. Изучить ассортимент горячих блюд из артишоков. Изучить ассортимент вторых горячих блюд из грибов.</p>	15
Тема 4 Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы.	Содержание учебного материала	
	Характеристика ассортимента сложных горячих блюд из рыбы..	2
	Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки для создания гармоничных блюд, требования к их качеству	2
	Правила и варианты подбора пряностей и приправ, вин для приготовления блюд из рыбы. Температурный и санитарный режимы приготовления сложных горячих блюд из рыбы.	2
	Методы и приемы приготовления рыбы для сложных блюд: варка на решетке, припускание целиком, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, томление в горшочке, жарка на гриле, жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, во фритюре, копчение, запекание в морской соли, в тесте и промасленной бумаге.	2
	Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: осетрины отварной звеньями и целиком, лосося припущенного, обжарка из осетрины в воке, осетрины на вертеле, лосося жаренного на решетке гриля, тельного из судака, Требования к качеству блюд.	2
	Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: изделий из кнельной массы припущенных и запеченных пудингов, суфле, вареных на пару и запеченных, осетрины томленной в горшочке, лосося в фольге, карпа запеченного в соли, форели запеченной в тесте, филе камбалы, запеченной в промасленной бумаге, щуки фаршированной, осетра, окуня горячего копчения целиком, рыбы в виде рулетов, рыбы тушеной в белом вине. Требования к качеству блюд.	2
	Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Гарниры, заправки, соусы для блюд из рыбы. Варианты оформления и подачи сложных блюд из рыбы.	2

	Требования к безопасности хранения, подаче рыбных блюд. Совершенные тенденции в приготовлении, оформлении и подаче блюд из рыбы.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ добавить по всей рабочей программе	16
	Практическое занятие 1 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из рыбы (включая гарнир и соус)..	2
	Практическое занятие 2 Составление технологических схем приготовления рыбных блюд включая гарнир и соус	2
	Практическое занятие 3 Решение производственных ситуаций по разработке ассортимента горячих блюд из рыбы в зависимости от вида рыбы, массы и жирности. Составление технико-технологических карт на авторские блюда	2
	Практическое занятие 4 Составление технико- технологических карт для рыбы жареной, Вареной, тушеной, припущенной.	2
	Лабораторная работа № 4 Приготовление сложных блюд из отварной и припущенной рыбы. Органолептическая оценка готовности и качества блюд.	4
	Лабораторная работа № 5 Приготовление блюд из жаренной рыбы. Органолептическая оценка готовности и качества сложных блюд из рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Органолептическая оценка готовности и качества сложных блюд из рыбы.	4
	Самостоятельная работа Использование субтропических и тропических плодов для приготовления блюд из рыбы. Разработать варианты пряностей, приправ для приготовления блюд из рыбы. Провести сравнительный анализ качества одного вида рыбы запеченной морской соли, в тесте и промасленной бумаге. Изучить варианты приготовления рулетов из рыбы с различными фаршами.	15

	Разработать варианты оформления блюд из рыбы разных способов тепловой обработки. Изучить низкотемпературный режим приготовления блюд из рыбы.	
Тема 5 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса.	Содержание учебного материала	
	Ассортимент сложных горячих блюд из мяса.	2
	Правила выбора мясных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению мясных блюд.	2
	Правила и варианты подбора пряностей и приправ, алкогольных напитков для приготовления блюд из мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	2
	Температурный режим, варианты комбинирования различных способов и правила приготовления разных видов мяса	2
	Методы и приемы приготовления мяса для сложных блюд: жарка крупными и порционными кусками на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, тушение в вине, тушение крупным куском с гарниром и безе, томление в горшочках, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, запекание с предварительным обжариванием, запекание в тесте и фольге, фламбирование в коньяке.	2
	Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной до различной степени готовности, стейков жареных на гриле, буженины, каре ягненка, миньона из ягненка, жигу из баранины, грудинки, лопатки, окорока фаршированных, поросенка жаренного, рулета мясного, мяса вок.	2
	Технология приготовления сложных блюд из мяса: мяса шпигованного, рульки телячьей тушеной, мяса тушеного в вине, тушеных говяжьих хвостов, зельца из свиной головы, мяса в горшочке, копченого мяса, мяса запеченного в тесте, в фольге, вареных на пару или запеченных изделий из мясной кнельной массы, мяса фламбированного в коньяке, суфле мясного. Требования к качеству блюд. Определение готовности и качества органолептическим способом.	2

	<p>Правила порционирования мяса и подготовка к подаче. Гарниры и соусы для мясных блюд. Варианты оформления, декорирования и подачи мясных блюд. Температурный режим и безопасность хранения и подачи мясных блюд.</p>	2
	<p>Новые тенденции в приготовлении, оформлении и подаче мясных блюд.</p>	2
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ добавить по всей рабочей программе</p>	20
	<p>Практическое занятие 1 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с НД.</p>	2
	<p>Практическое занятие 2 Решение производственных ситуаций по определению количества порций блюд с учетом вида и кондиции мясного сырья, правильности ведения технологического процесса, по соблюдению температурного режима и санитарных правил приготовления, хранения и реализации блюд</p>	2
	<p>Практическое занятие 3 Исследование потерь в весе блюд из мяса и мясных продуктов при варке и жарке, тушении, запекании.</p>	2
	<p>Практическое занятие 4 Составление технологических схем. Составление технико-технологических карт на авторские блюда.</p>	2
	<p>Лабораторная работа № 6 Приготовление жареных сложных мясных блюд. Органолептическая оценка качества блюд. Приготовление тушеных сложных мясных блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	4
	<p>Практическое занятие Составление технологических схем. Составление технико-технологических карт на авторские блюда.</p>	2

	<p>Лабораторная работа № 7 Приготовление запеченных сложных мясных блюд. Органолептическая оценка качества блюд. Приготовление сложных мясных блюд с использованием алкогольных напитков. Органолептическая оценка качества блюд. Приготовление авторских мясных блюд с использованием нетрадиционного сырья (редких и экзотических овощей, субтропических и тропических плодов, нерыбных морепродуктов).</p>	4
	<p>Самостоятельная работа Изучить приемы применяемые при приготовлении мясных полуфабрикатов: маринование, панирование (современные виды панировок), обертывание, шпигование. Разработать варианты пряностей и приправ, используемых для приготовления мясных блюд различных способов тепловой обработки. Изучить последовательность операций для проведения фламбирования. Разработать рецептуры приготовления мясных рулетов (2 варианта). Изучить виды подготовки мяса для жарки в жарочном шкафу (конвектомат). Разработать варианты гарниров и соусов для подачи блюд из мяса различных способов тепловой обработки, Разработать варианты оформления блюд из жаренного мяса (2 наименования). Разработать рецептуру блюда из мяса с использованием экзотических плодов.</p>	15
<p>Тема 6 Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Характеристика ассортимента сложных горячих блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов из домашней птицы в соответствии с видом тепловой обработки для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.</p> <p>Температурный режим и санитарные правила приготовления блюд из домашней птицы, гусиной и утиной печени.</p> <p>Варианты сочетания различных видов птицы с дополнительными ингредиентами, в том числе и нетрадиционными для создания гармоничных блюд.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ, алкогольных напитков при</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

	приготовлении блюд из птицы, гусиной и утиной печени.	
	Методы и приемы приготовления птицы для сложных блюд: припускание и варка на пару и «овощной подушки», жарка на гриле, жарка в воке, жарка на вертеле, тушение в т.ч. шпигованной, в вине и с вином, томление в горшочках, запекание, копчение, фламбирование	2
	Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы, гусиной и утиной печени: индейки, утки жареной целиком, гуся фаршированного яблоками, утки фаршированной гречневой кашей, яблоками и другими фаршами, кур жаренных на вертеле, кур жаренных в тесте, утиной ножки конфи, жареной утиной грудки, утки горячего копчения, гуся, утки томленных в горшочке, вареного на пару или «овощной подушке» филе кур, фрикасе из филе кур, суфле из печени, изделий из кнельной массы паровых или запеченных, утки тушеной в вине с фруктами или без них. Требования к качеству.	2
	Определение готовности и качества органолептическим способом. Правила порционирования блюд из птицы и подготовка к подаче. Гарниры и соусы к блюдам из домашней птицы.	2
	Варианты оформления и подачи блюд из птицы и печени. Температурный режим и безопасность хранения подачи мясных блюд. Новые тенденции в приготовлении, оформлении и подаче блюд из птицы.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ добавить по всей рабочей программе	16
	Практическое занятие 1 Расчет массы сырья для приготовления блюд из птицы с учетом вида птицы, кондиции, порционирования. Работа с НДС.	2
	Практическое занятие 2 Разработка сопроводительной документации для новых видов продукции.(блюд из птицы)	2
	Практическое занятия 3 Решение производственных ситуаций по требованиям санитарного и температурного режима приготовления блюд из птицы, по рациональному использованию сырья с учетом товарной характеристики птицы и способа тепловой обработке	2

	Практическое занятия 4 Расчет пищевой ценности блюд из птицы.	2
	Практическое занятие 5 Разработка авторских блюд из птицы, гусиной и утиной печени и составление технико-технологических карт	2
	Практическое занятие 6 Исследование потерь в весе блюд из птицы при варке и жарке, тушении, запекании.	2
	Лабораторная работа № 8 Приготовление жареных блюд из птицы Приготовление тушеных блюд из птицы. - Приготовление запеченных блюд из птицы. Приготовление блюд из кнельной массы птицы, гусиной и утиной печени.	4
	Самостоятельная работа Разработать варианты пряностей и приправ для приготовления блюд из птицы. Изучить правила копчения птицы. Разработать рецептуру блюда из кнельной массы птицы Подобрать гарниры и соусы, разработать варианты оформления блюд из птицы.	15
Тема 7 Технология приготовления горячих блюд из сыра	Содержание учебного материала	
	Характеристика ассортимента блюд из сыра. Правила выбора сыров в зависимости от основного сырья блюда и способа тепловой обработки.	2
	Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Техника нарезки сыров, правила подачи.	2
	Методы приготовления блюд из сыра: нарезка, измельчение, взбивание, панирование, жарка основным способом и во фритюре, расплавление сыра, варка на «водяной бане», копчение, порционирование	2
	Технология приготовления закусок и блюд из сыра: закуска из сыра и с сыром, сырной тарелки, сыра жареного, сырных шариков жареных во фритюре, фондю, копченого сыра, сырного супа, сырного соуса.	2

	Основные критерии оценки качества блюд из сыра. Органолептическая оценка готовности и качества блюд из сыра. Гарниры и соусы для блюд из сыра Варианты оформления и подачи блюд из сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд.	2
	Использование сыров в различных кухнях мира. Современные тенденции в использовании сыров для приготовления и оформления блюд	2
	Самостоятельная работа Изучить ассортимент сыров и их товароведную характеристику, использование при приготовлении горячих блюд. Использование сыра в зарубежной кухне.	15
Тема 8 Особенности организации производства сложной горячей кулинарной продукции	Содержание учебного материала	
	Организация рабочих мест по приготовлению сложных супов.	2
	Организация рабочих мест по приготовлению соусов. Организация работы соусной станции в ресторане. Организация работы соусной станции в ресторане.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ добавить по всей рабочей программе	6
	Практическое занятие 1 Составление сводной таблицы технологических параметров приготовления и хранения блюд в горячем цехе..	2
	Практическое занятие 2 Организация рабочих мест для приготовления блюд по заданию преподавателя.	2
	Практическое занятие 3 Анализ правильности организации рабочего места для приготовления определенных блюд по заданию	2
	Самостоятельная работа Изучить организацию рабочего места по приготовлению супов с использованием нового оборудования. Изучить новое оборудование для хранения соусов при организации соусной станции. Изучить организацию комплексного рабочего места по приготовлению полуфабриката для блюд из рыбы, птицы, мяса разных способов тепловой обработки.	14
Тематика курсовой работы	Тематика занятий курсовой работы Введение курсовой работы Выбор темы курсовой работы Составление рецептур блюд тк	30

	<p>Составление рецептур блюд тк Разработка рецептур блюд ттк Разработка рецептур блюд ттк Характеристика основного вида сырья Расчет пищевой ценности блюд Расчет пищевой ценности блюд Технологический процесс блюд Физико-химические изменения, происходящие при приготовлении блюд Разработка аппаратно технологических схем блюд Разработка сырьевой ведомости Защитное слово и презентация Защита курсовой работы</p>	
<p>Учебная и производственная практика</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление гарниров всеми видами тепловой обработки 2. Приготовление котлет, биточков, зраз, рулетов, суфле из овощей 3. Приготовление сложных блюд из яиц и творога (запеканки, пудинги) 4. Приготовление блинчиков фаршированных разными фаршами, блинов гречневых, пшеничных, боярских, оладий с наполнителями, различных пельменей 5. Приготовление борщей, солянок, супов-пюре 6. Приготовление сложных горячих соусов и маринадов 7. Приготовление сложных горячих блюд из рыбной котлетной массы (зразы, рулет, запеканки) 8. Приготовление сложных горячих блюд из рыбных полуфабрикатов 9. Приготовление фаршированной рыбы 10. Приготовление сложных горячих блюд из мясной котлетной массы 11. Приготовление сложных горячих блюд из мясных полуфабрикатов и субпродуктов 12. Приготовление сложных горячих блюд из котлетной массы (из птицы) 13. Приготовление сложных горячих блюд из полуфабрикатов домашней птицы и дичи и субпродуктов (суфле, паштеты) <p>Производственная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с организацией работы горячего цеха и организацией рабочих мест. 2. Ознакомление с ассортиментом изготавливаемой продукции. 3. Ознакомление с применением современных способов приготовления, 	<p>36 72</p>

	<p>оформления и подачи готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Ознакомление с организацией контроля качества реализуемой сложной горячей кулинарной продукции. 5. Изучение степень соблюдения санитарных норм и правил при организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. 6. Производство расчетов сырья по формулам 7. Принятие участия в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 8. Ознакомление с ассортиментом изготавливаемых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. 9. Ознакомление с применением современных способов приготовления, оформления и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса, птицы. 10. Ознакомление с организацией контроля качества реализуемых готовых сложных блюд из рыбы, мяса, птицы. 11. Изучение степень соблюдения санитарных норм и правил при организации процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы. 12. Производство расчеты сырья по формулам 13. Принятие участия в приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса, птицы. 14. Составление письменного отчета по производственной практике 	
--	---	--

3. Условия реализации программы профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, товароведения продовольственных товаров, организации производства, технологии продукции общественного питания, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование Учебного кулинарного цеха и его рабочих мест:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- электрорыбоочистка;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- массажеры;
- инъекторы;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- производственный инвентарь и инструменты;
- наплитная и столовая посуда;
- приборы;
- сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014, 272 с.
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2015, 480 с.
3. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2014, 296 с.
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2013, 170 с.
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2018, 416 с.

Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернет сайтов
2. Отечественные журналы:
«Рестораны и гостиницы»
«Ресторатор»
«Торговое оборудование»
«Ресторанные ведомости»

3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Технология процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты:

– преподаватели дисциплин: «товароведение продовольственных товаров», «оборудование предприятий общественного питания», «технология продукции общественного питания», «организация производства в предприятиях общественного питания»;

– преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья»;

– преподаватель дисциплины «Математика».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

«Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления супов, в т.ч. в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент супов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления супов в соответствии с заданием. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления супов в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья. 6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных супов. 7. Подбирает пряности и приправы для приготовления супов. 8. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение супов, в т.ч. в условиях производства. 9. Правильно организует рабочее место для приготовления супов в соответствии с заданием. 10. Правильно оценивает качество супов органолептическим способом. 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления супов, организации рабочего места. Экспертная оценка выполнения схем, расчетов. Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению супов. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места. Экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</p>

<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления соусов, в т.ч. в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент соусов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления соусов в соответствии с заданием. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления соусов в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья. 6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных соусов. 7. Подбирает пряности и приправы для приготовления соусов. 8. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение соусов, в т.ч. в условиях производства. 9. Правильно организует рабочее место для приготовления соусов в соответствии с заданием. 10. Правильно оценивает качество соусов органолептическим способом. 11. Правильно организует работу соусной станции в ресторане. 12. Правильно использует полуфабрикаты для соусов промышленной выработки. 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления соусов, организации рабочего места. Экспертная оценка выполнения схем, расчетов. Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению соусов. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места. Экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства. 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, организации рабочего места. Экспертная оценка выполнения схем, расчетов.</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Правильно планирует ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья. 6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. 7. Подбирает пряности и приправы для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. 8. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства. 9. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием. 10. Правильно оценивает качество блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом. 11. Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из овощей, грибов и сыра. 12. Правильно выбирает сыры в зависимости от способа тепловой обработки, в т.ч. от основного сырья блюд. 13. Правильно нарезает сыры в зависимости от вида. 14. Правильно оформляет и подготавливает блюда к подаче. 	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы в меню в 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка выполнения схем, расчетов.</p>

	<p>зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.</p> <p>6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Подбирает пряности и приправы для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>7. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>8. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием.</p> <p>9. Правильно оценивает качество блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.</p> <p>10. Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>11. Правильно оформляет и подготавливает горячие блюда из рыбы, мяса, птицы к подаче.</p>	<p>Экспертная оценка практического задания по приготовлению блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</p>
--	--	--