

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 « 03 » 09 2016 г.
№ 14

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Ф.Б. Исламгадиев
Приказ № 01/01 от « 03 » 09 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции.**

форма обучения заочная

г. Екатеринбург
2016

Рабочая программа учебной дисциплины 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»

Разработчик: Королев А.П., преподаватель 1КК

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 14
от «05» 09 2016г.

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н. Субботина

СОДЕРЖАНИЕ		стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03	1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	1.1. Область применения программы Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания а также укрупненной группы специальности 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации по профессиям «Повар, кондитер».	8 22
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ		25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: – разработать ассортимент 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;	25

- выбрать 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;
- приемы 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 (пореобразных, прозрачных,

- национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
 - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пореобразным, прозрачным, национальным супам;
 - гарниры, запражки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
 - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
 - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
 - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
 - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
 - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
 - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
 - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
 - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
 - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
 - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
- 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы**
профессионального модуля:
 всего – 555 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 447 часов, включая:
 в том числе практические работы – 24 часа;
 курсовая работа - 20 часов.
 самостоятельной работы обучающегося – 363 часа;
 учебная практика - 36 часов;
 производственная практика- 72 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практическая)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена расписанием)		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося				
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-ПК 1.4.	МДК (з.д.п. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции)	493	84	24	20	363		36	-
ПК 1.1.-ПК 1.4.	Производственная практика	72							
	Всего:	555	84	24	20	363		36	72

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности –организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Содержание «Технология приготовления сложной кулинарной продукции» Наименование МДК, разделов, тем		Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4		
Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем					
Раздел 1. Организовывать и осуществлять приготовление сложных горячих супов и соусов					
Тема 1					
Технология приготовления сложных супов					
Ассортимент, характеристика сложных супов. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов, вариантов сочетания продуктов для создания гармоничных супов.		2	1		
Технологический процесс приготовления разнообразных 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 (биска), суп-пюре из печени, суп-пюре из птицы.		84	1		
Лабораторная работа № 1					
Приготовление сложных заправочных супов.					
Приготовление разнообразных супов и гарниров к ним.		1	2		
Самостоятельная работа					
Промоделировать варианты сочетания продуктов в разных супах. Выявить пряности и приправы для приготовления заправочных супов. Изучить основы горшечной кухни. Изучить ассортимент разнообразных супов из рыбных морепродуктов с различными наполнителями. Изучить способы осветления бульонов, их технологическую эффективность. Разработать гарниры к сложным супам из различного сырья(3).					
Промоделировать качество супов производственного предприятия. Снять выходы, оформить.					
Тема 2					
Содержание учебного материала					

9

Технология приготовления сложных горячих супов.		2	1
Ассортимент, классификация, характеристика сложных горячих супов. Характеристика приемов и методов приготовления сложных горячих супов: варка на водяной бане, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, дегласирование, замораживание и размораживание супов, коррекция цветовой гаммы супов, варианты порционирования и подачи.		2	1
Практическое занятие			
Расчет массы сырья для приготовления заданного количества супов, для заданного количества блюд.		2	2
Практическое занятие			
Расчет химического состава блюд для супов		2	2
Самостоятельная работа			
Выполнить работу по созданию соусной композиции горячих супов.			
Разработать рецептуру горячих супов для полных овощных и рыбных блюд.			
Разработать рецептуру супов для горячих блюд с использованием смеси пряностей.		46	3
Изучить ассортимент пряных овощей используемых при декорировании тарелки супами.			
Изучить ассортимент супов промышленного производства используемых в предприятиях.			
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; блюд из рыбы, мяса и птицы			
Тема 2.1			
Содержание учебного материала			
Характеристика ассортимента сложных горячих блюд из овощей и грибов. Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, томление и горюшка, закатывание сливками, паровая конфекция, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощных масс, жарка в жидком тесте, запекание, фарширование, жарка в вакууме, тушение с добавлением вина.			
Практическое занятие			
Расчет массы сырья для приготовления заданного количества лорций блюд из овощей и грибов, включая гарниры и соус.		2	2

10

<p>Тема 2.2 Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы.</p>	<p>Практическое занятие Расчет химического состава блюд из овощей и грибов и сыра</p>	2	2
	<p>Лабораторная работа № 2 Приготовление сложных блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества.</p>	4	2
	<p>Самостоятельная работа Разработать рецептуру овощного, запеченного блюда. Проанализировать ассортимент блюд из овощей в промышленном предприятии. Сделать выводы и предложения по улучшению ассортимента. Изучить ассортимент горячих блюд из артишоков. Изучить ассортимент вторых горячих блюд из грибов.</p>	46	2
	<p>Содержание учебного материала Характеристика ассортимента сложных горячих блюд из рыбы. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: осетрины отварной зельями и лезком, лосося припущенного, обжарка из осетрины в веке, осетрины на вертеле, лосося жаренного на решетке гриля, тельного из судака, Требования к качеству блюд.</p>	2	1
	<p>Практическое занятие Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из рыбы (включая гарнир и соус).</p>	2	1
	<p>Практическое занятие Расчет химического состава блюд из рыбы</p>	2	2
	<p>Лабораторная работа № 3 Приготовление сложных блюд из отварной и припущенной рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы. Органолептическая оценка готовности и качества сложных блюд из рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Органолептическая оценка готов</p>	4	2
	<p>Самостоятельная работа Использование субпродуктов и тропических плодов для приготовления блюд</p>	46	2.3

<p>Тема 2.3 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса.</p>	<p>из рыбы. Разработать варианты приностей, приправ для приготовления блюд из рыбы. Провести сравнительный анализ качества одного вида рыбы запеченной морской соли, в тесте и промазанной бумаге. Изучить варианты приготовления рулетов из рыбы с различными фаршами. Разработать варианты оформления блюд из рыбы, разных способов тепловой обработки. Изучить низкотемпературный режим приготовления блюд из рыбы. Содержание учебного материала</p>	2	1
	<p>Ассортимент сложных горячих блюд из мяса. Правила выбора мясных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению мясных блюд. Методы и приемы приготовления мяса для сложных блюд: жарка крупными и порционными кусками на гриле до различной степени готовности, жарка в масле, тушение в вине, тушение крупным куском с гарниром и беэ, 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, шамблирование в коньяке. Лабораторная работа № 4 Приготовление жареных сложных мясных блюд. Приготовление тушеных сложных мясных блюд. Приготовление жареных блюд из птицы Приготовление тушеных блюд из птицы - Приготовление запеченных блюд из птицы. Приготовление блюд из кнельной массы птицы, гусяной и утиной печени Органолептическая оценка качества блюд.</p>	2	1
	<p>Самостоятельная работа Изучить приемы применяемые при приготовлении мясных полуфабрикатов: маринование, панирование (современные виды панировок), обертывание, шпигование. Разработать варианты приностей и приправ, используемых для приготовления мясных блюд различных способов тепловой обработки. Изучить последовательность операций для проведения шамблирования.</p>	46	2.3

	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 жареного мяса (2 наименования) Разработать рецептуру блюда из мяса с использованием экзотических плодов.			
Тема 2.4 Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы	Содействие учебного материала 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. Температурный режим и санитарные правила приготовления блюд из домашней птицы, гусятины и утиной печени. Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы, гусятины 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 тушки, утки горького 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. Самостоятельная работа Разработать варианты приносов 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.	2	2	1
Тема 2.5 Технология приготовления горячих блюд из сыра	Содействие учебного материала Характеристика ассортимента блюд из сыра. Правила выбора сыров в зависимости от основного сырья блюда и способа тепловой обработки. Технология приготовления закусок и блюд из сыра: закуска из сыра и с сыром,	2	46	2,3

13

	сырной тарелки, сыра жареного, сырных шариков жареных во фриттере, фондю, копченого сыра, сырного супа, сырного соуса. Самостоятельная работа Изучить ассортимент сыров и их товарную характеристику, использование при приготовлении горячих блюд. Использование сыра в закусочной кухне. Содействие учебного материала Организация рабочих мест по приготовлению сложных супов. Организация работы соусной станции в ресторане. Организация работы соусной станции в ресторане. Самостоятельная работа Изучить организацию рабочего места по приготовлению супов с использованием нового оборудования. Изучить новые оборудования для хранения соусов при организации соусной станции. Изучить организацию комплексного рабочего места по приготовлению полуфабриката для блюд из рыбы, птицы, мяса разными способами тепловой обработки.			2,3
Тема 2.6 Особенности организации производства сложной горячей кулинарной продукции	Тематика занятий курсовой работы Введение курсовой работы Выбор темы курсовой работы Составление рецептур блюд тк Составление рецептур блюд тк Разработка рецептур блюд тк Разработка рецептур блюд тк Характеристика основного вида сырья Расчет пищевой ценности блюд Расчет пищевой ценности блюд Защита курсовой работы	2	41	2,3
Экзамен	Курсовая работа			
Учебная Практика	Производственная практика			
	1. Организация процесса приготовления сложных супов. Приготовление сложных супов. 2. Организация процесса приготовления сложных супов. Приготовление сложных супов.		20	
			2	
			2	
			2	
			2	
			2	
			2	
			2	
			2	
			2	
			36	
			72	

14

	<p>сложных супов.</p> <p>3. Организация процесса приготовления горячих соусов.</p> <p>4. Организация процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>5. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>6. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>
--	---

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.

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;
- электропылесосы;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- массажеры;
- иньекторы;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- производственный инвентарь и инструменты;
- налитная 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, посуда, 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. Технологии приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2015, 480 с.
3. Лищини 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»

3.3. Формы проведения занятий.

1. Интерактивная учебная лекция.
2. Публичная презентация.
3. Деловая игра.
4. Анализ конкретных ситуаций.
5. Коллоквиум.
6. Проблемное обучение.

3.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

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
«Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей
кулинарной продукции»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	2 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 с нормативными документами и условиями 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.	3 Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления супов, организация рабочего места. Экспертная оценка выполнения схем, расчетов. Экспертная оценка практического выполнения задания по приготовлению супов. Тестирование. Моделирование ситуации. Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места. Экспертная оценка самостоятельной работы по темам.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов	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 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. 11. Правильно организует работу суповой станции в ресторане. 12. Правильно использует полуфабрикаты для супов промышленной выработки.	Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления супов, организация рабочего места. Экспертная оценка выполнения схем, расчетов. Экспертная оценка практического выполнения задания по приготовлению супов. Тестирование. Моделирование ситуации. Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места. Экспертная оценка самостоятельной работы по темам.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра	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.	Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, организация рабочего места. Экспертная оценка выполнения схем, расчетов.

	<p>3. Правильно планирует ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.</p> <p>6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>7. Подбирает пряности и приправы для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>9. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием.</p> <p>10. Правильно оценивает качество блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом.</p> <p>11. Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из овощей, грибов и сыра.</p> <p>12. Правильно выбирает сыры в зависимости от способа тепловой обработки, в т.ч. от основного сырья блюд.</p> <p>13. Правильно нарезает сыры в зависимости от вида.</p> <p>14. Правильно оформляет и подготавливает блюда к подаче.</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.</p> <p>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 выполнения 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>	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы в меню в</p>			<p>Экспертная оценка выполнения задания по компьютерное моделирование технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка выполнения схем, расчетов.</p>