

СОДЕРЖАНИЕ

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: Полуянова И.П., преподаватель ВКК

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 12
от «20» 08 2018г.
Председатель методического совета _____

Согласовано: _____
Зам. директора по УР И.Н. Субботина

СОДЕРЖАНИЕ		стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ		4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ		8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ		22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ		25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

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 приготовления 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».

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:

- разработку 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 порционным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, 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 (масы), 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

всего – 465 часов, в том числе:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 357 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 238 часов;
 в том числе практические работы – 100 часов;
 курсовая работа - 30 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 119 часов;
 учебная практика - 36 часов;
 производственная практика- 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности –организация процесса приготовления и приготовление 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,
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.

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 (в т.ч. учебная нагрузка и практическая)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося	Учебные занятия	Учебные занятия	Учебные занятия		
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	393	238	100	30	119	30	36	-
ПК 1.1-ПК 1.4.	Прогноз ответственная практика	72							72
	Всего:	465	298	100	30	119	30	36	72

Содержание «Технология приготовления сложной кулинарной продукции»

Наименование МДК, разделов, тем	1	2	3	4
Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем			238	
Технология приготовления сложных супов	Тема 1			
Содержание учебного материала	Ассортимент, характеристика сложных супов. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов, вариантов сочетания продуктов для создания гармоничных супов. Характеристика приемов приготовления супов: варка, припускание, заваривание, обжаривание, тушение, пассерование, томление, осветление, протирание. Технологический процесс приготовления сложных прозрачных супов: борща Московского, рассольника Московского, соленьки, супа овощного томления, Требования к их качеству. 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 тыква 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. Практическое занятие. Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления супов и гарниров к ним.	2		
Практические занятия	Составление технологической документации для запозвальных супов ТТК. Технологический процесс приготовления прозрачных супов: консоме, из рыбы, уха, бульона куриного с белым вином. Правила осветления бульонов. Требования к качеству.	2		

Приготовление гарниров к сложным супам: клецки из овощных масс, клецки из мяса, рыбы, птицы, дичи, из ракообразных, чипсов, гренок с сыром, острых, сладких, блинчиков фреде, припущенных овощей. Требования к качеству. Температурный режим и требования к безопасности приготовления, хранения и подачи супов.	2	1
Практическое занятие Составление технологических схем приготовления супов	2	1
Практическое занятие Составление технологической документации для супов зарубежных стран.	2	1
Технология приготовления популярных супов народов мира: Лукового, минее, лопе, суп-туляша, супа горячего на кефире, окрошке на кефире.	2	1
Тенденции в приготовлении, оформлении и подаче супов.	2	1
Практическое занятие 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 темпе	2	2
Практическое занятие Составление технологической документации для супов - пюре.	2	2
Лабораторная работа № 1 Приготовление сложных заправок супов.	4	2
Приготовление пюреобразных супов и гарниров к ним.		
Лабораторная работа № 2 Приготовление прозрачных супов с различными гарнирами. Приготовление супов зарубежной кухни.	4	2
Самостоятельная работа Проманализировать варианты сочетания продуктов в разных супах. Варианты праностей и приправ для приготовления заправок супов. Изучить основы горшочной кухни. Изучить ассортимент пюреобразных супов из мясных морепродуктов с различными наполнителями.	15	3
Изучить способы осветления бульонов, их технологическую эффективность. Разработать гарниры к сложным супам из различного сырья(3). Проанализировать качество супов производственного предприятия. Сделать выводы, оформить.		

10

Тема 2 Технология приготовления сложных горячих соусов.		
Содержание учебного материала Ассортимент, классификация, характеристика сложных горячих соусов. 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, деглиссирование, замораживание и размораживание соусов, коррекция цветовой гаммы соусов, варианты порционирования и подачи.	2	1
Технологический процесс приготовления соуса голландского и его производных (с апельсиновым соком, с вином, со взбитыми сливками), соуса яичного сладкого, соуса Beaufaise 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 прочим. Требования к качеству.	2	1
Ассортимент праностей, вкусовых добавок, приправ выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации и создания вкуса горячих соусов. Варианты оформления блюд и декорирование тарелки соусами.	2	1
Температурный режим и требования безопасности приготовления, хранения и подачи соусов.	2	1
Тенденции в приготовлении, использовании и подаче соусов к блюдам.		
Правила хранения и использование соусных полуфабрикатов для приготовления соусов.	2	1
Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов, вариантов сочетания продуктов для создания гармоничных соусов		
Практическое занятие Расчет массы сырья для приготовления заданного количества соусов, для заданного количества блюд.	2	2
Практическое занятие Расчет и подбор оборудования для приготовления сложных соусов.	2	2
Практическое занятие Решение производственных ситуаций по разработке ассортимента соусов для блюд с учетом типа и класса предприятия, по правильности выполнения технологического процесса.	2	2

11

<p>Тема 3 Технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<p>Практическое занятие Изучение организации рабочих мест для приготовления сложных соусов.</p>	2	2
	<p>Практическое занятие Составление технологических схем</p>	2	2
	<p>Практическое занятие Составление технологической документации для соусов, приготовленные на мясных бульонах.</p>	2	2
	<p>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 прианостей. Изучить ассортимент пранных овощей используемых при декорировании тарелки соусами. Изучить ассортимент соусов промышленного производства используемых в предприятий.</p>	15	3
	<p>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 в горшочках, затягивание сливками, паровая коннекция, пропаривание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощных масс, жарка в жидком тесте, запекание, фарширование, ва-жа в вакууме, тушение с добавлением вина. Варианты сочетания овощей, грибов, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Подбор приностей и приправ при приготовлении блюд из овощей. Соусы и заправки для сложных горячих блюд из овощей. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из овощей и грибов.</p>	2	1
	<p>Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, паровых, паровой, пуллита и суфле паровых, и запеченных, корня лотоса отварного, овощного ризотто, мисо из овощей, слэгетти из каб-чков, овощей томленых в горшочке, овощей в тесте, огурише жареных, крокетов картофельных, картофеля Бок, лука порая фаршированного, артишоков и Фенхела (зашигованных). Требования к качеству.</p>	2	1
		2	1
		2	1
		2	1
		2	1

12

<p>Тема 4 Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы.</p>	<p>Технология приготовления блюд из грибов: картофельный рулет с грибами, смочки со сливками, грибы шипяте, жаренные. Температурный режим хранения и подачи блюд. Варианты оформления сложных блюд из овощей и грибов. Актуальные направления в приготовлении блюд из овощей и грибов. Практическое занятие Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из овощей и грибов, включая гарнир и соус. Практическое занятие Решение производственных ситуаций по рациональному и правильному использованию овощей с учетом сезона. Практическое занятие Работа с НДС. Подбор соусов для подачи блюд из овощей и грибов, обоснование выбора. Практическое занятие Составление технологической документации для блюд из овощей и грибов ПТК. Лабораторная работа № 3 Приготовление сложных блюд из овощей и грибов. Организационная оценка качества. Приготовление сложных блюд из овощей и грибов. Организационная оценка качества. Самостоятельная работа Разработать рецептуру овощного, запеченного блюда. Провалировать ассортимент блюд из овощей в проквашенном предприятии. Сделать выводы и предложения по улучшению ассортимента. Изучить ассортимент горячих блюд из артишоков. Изучить ассортимент вторых горячих блюд из грибов. Содержание учебного материала Характеристика ассортимента сложных горячих блюд из рыбы. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Требования к их качеству.</p>	2	2	1
		2	1	
		2	2	
		2	2	
		2	2	
		2	2	
		2	2	
		2	2	
		2	2	
		2	2	

13

Правила и варианты подбора прианостей и приправ, вин для приготовления блюд из рыбы. Температурный и санитарный режимы приготовления сложных горячих блюд из рыбы.	2	1
Методы и приемы приготовления рыбы для сложных блюд: варка на решетке, припускание щипком, 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 помасленной бумаге.	2	1
Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: осетрины отварной зельми и щипком, лосося припушеного, обжарка из осетрины в воле, осетрины на вертеле, лосося жареного на решетке гриля, тельного из судака, Требования к качеству блюд.	2	1
Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: изделия из кнельной массы припушенных и запеченных пудингов, суфле вареных на пару и запеченных, осетрины томленной в горшочке, лосося в фольге, жарла запеченного в соли, форели запеченной в тесте, филе камбала, запеченной в промасленной бумаге, шуки фаршированной, осетра, окуна горячего копчения щипком, рыбы в виде рулетов, рыбы тушеной в белом вине. Требования к качеству блюд.	2	1
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	1
Совешшение тенденций в приготовлении, оформлении и подаче блюд из рыбы.	2	1
Практическое занятие Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из рыбы (включая гарнир) и соус.	2	2
Практическое занятие Составление технологических схем приготовления рыбных блюд (включая гарнир и соус)	2	2
Практическое занятие 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	2

14

Практическое занятие Составление технико-технологических карт для рыбы жареной, Вареной, тушеной, припушеной. Лабораторная работа № 4 Приготовление сложных блюд из отварной и припушеной рыбы. Органолептическая оценка готовности и качества блюд. Лабораторная работа № 5 Приготовление блюд из жареной рыбы. Органолептическая оценка готовности и качества сложных блюд из рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Органолептическая оценка готовности и качества сложных блюд из рыбы. Самостоятельная работа Использование субтропических и тропических плодов для приготовления блюд из рыбы. Разработать варианты прианостей, 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. Разработать варианты оформления блюд из рыбы разных способов тепловой обработки. Изучить использование винный режим приготовления блюд из рыбы.	2	2	2
Тема 5 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса.			
Содержание учебного материала Ассортимент сложных горячих блюд из мяса. Правила выбора мясных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению мясных блюд. Правила и варианты подбора прианостей и приправ, алкогольных напитков для приготовления блюд из мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	2	2	1
Температурный режим, варианты комбинирования различных способов и правила приготовления разных видов мяса	2	2	1

15

<p>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 беги, 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.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной до различной степени готовности, стейков жареных на гриле, буженины, каре ягненок, миньона из ягненок, жигто из баранины, грудки, лопатки, окорока фаршированных, поросенка жаренного, рулета мясного, мяса вок.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из 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.</p> <p>Правила порционирования мяса и подготовка к подаче.</p> <p>Гарниры и соусы для мясных блюд.</p> <p>Варианты оформления, декорирования и подачи мясных блюд.</p> <p>Температурный режим и безопасность хранения и подачи мясных блюд.</p> <p>Новые тенденции в приготовлении, оформлении и подаче мясных блюд.</p>	2	2	1	1
<p>Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус.</p> <p>Работа с НД.</p>	2	2	1	1
<p>Практическое занятие</p> <p>Решение производственных ситуаций по определению количества порций блюд с учетом вида и кондиции сырья, правильности ведения технологического процесса, по соблюдению температурного режима и санитарных правил приготовления, хранения и реализации блюд.</p>	2	2	1	1
<p>Практическое занятие</p> <p>Исследование потерь в весе блюд из мяса и мясных продуктов при варке и жарке, тушении, запекании.</p>	2	2	2	2

<p>Практическое занятие</p> <p>Составление технологических схем. Составление технико-технологических карт на алкогольсодержащие блюда.</p>	2	2	1	1
<p>Лабораторная работа № 6</p> <p>Приготовление жареных сложных мясных блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>Приготовление тушеных сложных мясных блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	4	4	2	2
<p>Практическое занятие</p> <p>Составление технологических схем. Составление технико-технологических карт на авторские блюда.</p> <p>Лабораторная работа № 7</p> <p>Приготовление запеченных сложных мясных блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>Приготовление сложных мясных блюд с использованием алкогольных напитков. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>Приготовление авторских мясных блюд с использованием нетрадиционного сырья (редких и экзотических овощей, субтропических и тропических плодов, и рыбных морепродуктов).</p> <p>Самостоятельная работа</p>	2	2	2	2
<p>Изучить приемы применения при приготовлении мясных полуфабрикатов: маринование, панирование (современные виды панировок), обертывание, шпигование.</p> <p>Разработать варианты прикостей и приправ, используемых для приготовления мясных блюд различными способами тепловой обработки.</p> <p>Изучить последовательность операций для проведения фламбирования.</p> <p>Разработать рецептуры приготовления мясных рулетов (2 варианта).</p> <p>Изучить виды подготовки мяса для жарки в жарочном шкафу (конвектомат).</p> <p>Разработать варианты гарниров и соусов для подачи блюд из мяса различными способами тепловой обработки.</p> <p>Разработать варианты оформления блюд из жаренного мяса (2 наименования).</p> <p>Разработать рецептуру блюда из мяса с использованием экзотических плодов.</p>	15	15	2,3	2,3

Тема 6 Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы		2	1
<p>Содержание учебного материала</p> <p>Характеристика ассортимента сложных горячих блюд из птицы.</p> <p>Правила выбора полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов из домашней птицы в соответствии с видом тепловой обработки для создания гармоничных блюд, соблюдения их качества.</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 приготовлении блюд из птицы, гусиной и утиной печени.</p> <p>Методы и приемы приготовления птицы для сложных блюд: припускание и варка на пару и «вошковой» подушкой, жарка на вертеле, жарка в фольге, тушение в т.ч. шпигушкой, в вине и с вином, томление в горшочках, запекание, копчение, ламбирование</p> <p>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 тушки, утки горячего копчения, гуся, утки томленных в горшочке, вареного на пару или «вошковой подушке» филе кур, фрикассе из филе кур, суфле из печени, изделий из хмельной массы паровых или запеченных, утки тушеной в вине с фруктами или без них.</p> <p>Требования к качеству.</p> <p>Определение готовности и качества органолептическим способом.</p> <p>Правила порционирования блюд из птицы и подготовка к подаче.</p> <p>Гарнизы и соусы к блюдам из домашней птицы.</p> <p>Варианты оформления и подачи блюд из птицы и печени.</p> <p>Температурный режим и безопасность хранения подачи мясных блюд.</p> <p>Новые тенденции в приготовлении, оформлении и подаче блюд из птицы.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления блюд из птицы с учетом вида птицы, кондиции, порционирования. Работа с НДС.</p>	2	2	1

	<p>Практическое занятие</p> <p>Разработка сопроводительной документации для новых видов продукции, (блюдо из птицы)</p>	2	1
	<p>Практическое занятие</p> <p>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 обработки.</p>	2	1
	<p>Практическое занятие</p> <p>Расчет пищевой ценности блюда из птицы.</p>	2	2
	<p>Практическое занятие</p> <p>Разработка авторских блюд из птицы, гусиной и утиной печени и составление технико-технологических карт</p>	2	1
	<p>Практическое занятие</p> <p>Исследование потери в весе блюд из птицы при варке и жарке, тушения, запекания.</p>	2	1
	<p>Лабораторная работа № 8</p> <p>Приготовление жареных блюд из птицы</p> <p>Приготовление тушеных блюд из птицы -</p> <p>Приготовление запеченных блюд из птицы.</p> <p>Приготовление блюд из хмельной массы птицы, гусиной и утиной печени.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Разработать варианты пряностей и приправ для приготовления блюд из птицы</p> <p>Изучить правила копчения птицы.</p>	4	2
	<p>Тема 7</p> <p>Технология приготовления горячих блюд из сыра</p>	15	2,3
	<p>Подобрать рецептуру блюда из хмельной массы птицы</p> <p>Подобрать гарниры и соусы, разработать варианты оформления блюд из птицы.</p> <p>Соединение учебного материала</p> <p>Характеристика ассортимента блюд из сыра.</p> <p>Правила выбора сыров в зависимости от основного сырья блюда и способа тепловой обработки.</p> <p>Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд</p> <p>Техника нарезки сыров, правила подачи.</p>	2	1

Тема 8 Особенности организации производства сложной горячей кулинарной продукции	Методы приготовления блюд из сыра: нарезка, измельчение, взбивание, панирование, жарка основным способом и во фритюре, расплавление сыра, варка на медленном огне, копчение, порционирование	2	1
	Технология приготовления закусок и блюд из сыра: закуска из сыра и с сыром, сырных тарелки, сыра жареного, сырных шариков жареных во фритюре, фондю, копченого сыра, сырного сула, сырного соуса.	2	1
	Основные критерии оценки качества блюд из сыра. Органолептическая оценка готовности и качества блюд из сыра. Гарниры и соусы для блюд из сыра	2	1
	Варианты оформления и подачи блюд из сыра	2	1
	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд	2	1
	Использование сыров в различных кухнях мира.	2	1
	Современные тенденции в использовании сыров для приготовления и оформления блюд.	2	1
	Самостоятельная работа		
	Изучить ассортимент сыров и их товарную характеристику, использование при приготовлении горячих блюд. Использование сыра в закусочной кухне.	15	2,3
	Содержание учебного материала		
Организация рабочих мест по приготовлению сложных супов.	2	1	
Организация работы в ресторане.	2	1	
Организация работы соусной станции в ресторане.	2	1	
Практическое задание Составление свободной таблицы технологических параметров приготовления и хранения блюд в горячем цехе.	2	2	
Практическое задание Организация рабочих мест для приготовления блюд по заданию преподавателя.	2	3	
Практическое задание Анализ правильности организации рабочего места для приготовления опеченных блюд по заданию	2	2	
Самостоятельная работа			
Изучить организацию рабочего места по приготовлению супов с использованием нового оборудования.			
Изучить новое оборудование для хранения соуса при организации соусной станции			
Изучить организацию комплексного рабочего места по приготовлению полуфабриката для блюд из рыбы, птицы, мяса разных способов тепловой обработки.	15	2,3	

Экзамен Курсовая работа	Тематика занятий курсовой работы	30
	Введение курсовой работы	2
	Выбор темы курсовой работы	2
	Составление рецептур блюд ТК	2
	Составление рецептур блюд ТК	2
	Разработка рецептур блюд ТК	2
	Разработка рецептур блюд ТК	2
	Характеристика основного вида сырья	2
	Расчет пищевой ценности блюд	2
	Расчет пищевой ценности блюд	2
Технологический процесс блюд	2	
Оптимальные изменения, происходящие при приготовлении блюд	2	
Разработка аналитно-технологических схем блюд	2	
Разработка сырной ведомости	2	
Защитное слово и презентация	2	
Защита курсовой работы	2	
Учебная Практика		
Происводственная практика		
1. Организация процесса приготовления сложных супов. Приготовление сложных супов.	2	36
2. Организация процесса приготовления сложных супов. Приготовление сложных супов.	2	72
3. Организация процесса приготовления сложных супов. Приготовление сложных супов.	2	
4. Организация процесса приготовления сложных супов. Приготовление сложных супов.	2	
5. Организация процесса приготовления сложных супов. Приготовление сложных супов.	2	
6. Организация процесса приготовления сложных супов. Приготовление сложных супов.	2	

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;
 - электрорыбобочистка;
 - 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, 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., Крацова 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»

3.3. 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, осуществляющих 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 ПМ.03 «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
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно оценивает 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.</p> <p>Экспертная оценка выполнения схем, расчетов.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению супов.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка самостоятельной практической работы по темам.</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 рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------