

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ТТТ»

\_\_\_\_\_ Ю.Н. Пророченко

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

г. Троицк

2020г.

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

разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г., № 384 и Примерной основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденной Советом Министерства образования и науки Челябинской области по Примерным ОПОП 26 апреля 2011 года рег.№1

Организация – разработчик:  
ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчики:  
Исанбердина Р.М. – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

## Содержание

	стр.
<b>1. Паспорт программы профессионального модуля</b>	4
<b>2. Результаты освоения профессионального модуля</b>	9
<b>3. Структура и содержание профессионального модуля</b>	10
<b>4. Условия реализации профессионального модуля</b>	20
<b>5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)</b>	25

# **1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО Троицкого технологического техникума по ППКРС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыра;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы и с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости размера (массы), рыбных, мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания, размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

### **1.3 Количество часов на основании программы профессионального модуля:**

Всего - 662 часа, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 554 часа, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 372 часа;

Самостоятельной работы обучающегося - 182 часа;

Учебной и производственной практики - 108 часов.



## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3 Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенной на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-4	Раздел 1 Организация рабочего места и подбор технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	51	26	6	20	25	20	-	-
ПК 1	Раздел 2 Организация и приготовление сложных супов	132	78	40		54		18	-
ПК 2	Раздел 3 Организация и приготовление сложных горячих соусов	93	44	22		31			-
ПК 3	Раздел 4 Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	104	76	40		28			-
ПК 4	Раздел 5 Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	210	148	78		44		18	-
	Производственная практика	72							72
	Всего	662	372	186	20	182	20	36	72

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов профессионально-го модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
Раздел 1 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
Тема 1.1 Оборудование горячего цеха	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Тепловые процессы. Классификация теплового оборудования. Требования предъявляемые к тепловым аппаратам, опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.</p> <p>2. Виды и назначение варочных аппаратов. Основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.</p> <p>3. Пароварочные аппараты: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.</p> <p>4. Электросковороды, фритюрницы, жарочные шкафы: устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.</p> <p>5. Аппараты с ИК – нагревом, аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование.</p> <p>6. Микроволновые печи, пароконвектоматы: устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.</p> <p>7. Плиты электрические, автоматические электрокипятильники: классификация, назначения, правила эксплуатации.</p> <p>8. Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии.</p>	16	2

	<b>Лабораторная работа</b>	<b>6</b>	
	1. Изучение устройства и технических характеристик теплового оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.		
<b>Тема 1.2</b> Организация рабочих мест в горячем цехе	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	1. Организация рабочих мест в горячем цехе. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> -работа с конспектом, учебной и методической литературой; работа со средствами массовой информации;		<b>25</b>	
<b>Примерная тематика самостоятельной работы</b> - рефераты на тему «Современные машины для работы в горячем цехе» - составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в горячем цехе»			
<b>Раздел 2 Организация и приготовление сложных супов</b>			
<b>Тема 2.1</b> Технология приготовления сложных супов	<b>Содержание</b>	<b>38</b>	2
	1. Ассортимент супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.		
	2. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов.		
	3. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов.		
	4.Технология приготовления пюреобразных супов и специальных гарниров к ним.		
	5. Технология приготовления прозрачных супов и специальных гарниров к ним.		
	6. Технология приготовления национальных супов и специальных гарниров к ним.		
	7. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Виды посуды, использующейся для подачи сложных горячих блюд.		
	8. Основные критерии оценки качества готовых горячих сложных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.		
	9. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения		

	готовых сложных супов.		
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>18</b>	
	1. Приготовление пюреобразных супов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Бракеражная оценка готовых блюд.		3
	2. Приготовление прозрачных супов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Бракеражная оценка готовых блюд.		
	3. Приготовление национальных супов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Бракеражная оценка готовых блюд.		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>22</b>	
	1. Разработка нормативно – технологической документации. Разработка ассортимента.		
	2. Расчет массы сырья для приготовления различных видов супов.		
<b>Самостоятельная работа</b> - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных супов» - самостоятельная работа с конспектом, учебной и методической литературой, средствами массовой информации; - разработка технико – технологических карт по предложенному ассортименту; - составление алгоритмов по приготовлению сложных супов.		<b>37</b>	
<b>Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих соусов</b>			
<b>Тема 3.1</b> Приготовление сложных горячих соусов	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	2
	1. Ассортимент горячих соусов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов. Гарниры и заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.		
	2. Ассортимент вкусовых добавок к сложным соусам и варианты их использования.		
	3. Правила выбора вин и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.		
	4. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных соусов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных соусов.		
	5. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных		

	соусов. Температурный, санитарный режимы и правила приготовления для разных видов сложных соусов.		
	6. Правила соусной композиции горячих соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.		
	7. Технология приготовления сложных горячих соусов. Температура подачи сложных горячих соусов.		
	8. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.		
	9. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых сложных горячих соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.		
	10. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов.		
	11. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных соусов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных соусов.		
	<b>Практическая работа</b>	<b>22</b>	
	1. Разработка нормативно – технологической документации.		
	2. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		
<b>Самостоятельная работа</b> - рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд и закусок» - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции» - самостоятельная работа с конспектом, учебной и методической литературой, средствами массовой информации; - разработка технико – технологических карт по предложенному ассортименту; - составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.		<b>17</b>	
<b>Раздел 4 Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей,</b>			

<b>грибов и сыра</b>			
<b>Тема 4.1</b> Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	2
	1. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.		
	2. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.		
	3. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.		
	4. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов, гармоничных блюд.		
	5. Ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.		
	6. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		
	7. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.		
	8. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Температура подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.		
	9. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд.		
	10. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей, грибов и сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		
	11. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>18</b>	3
	1. Приготовление горячих сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Органолептическая оценка качества и безопасности приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Бракеражная оценка готовых блюд.		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>22</b>	
	1. Разработка нормативно – технологической документации, ассортимента		

	2. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.		
<b>Самостоятельная работа</b> - рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из овощей, грибов и сыра» - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра» - составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.		31	
<b>Учебная практика</b> - разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь; - правила подбора сложных горячих соусов.		18	
<b>Раздел 5 Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>			
<b>Тема 5.1</b> Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы	<b>Содержание</b>	30	2
	1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из рыбы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.		
	2. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами.		
	3. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из рыбы разных видов.		
	4. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования рыбных блюд.		
	5. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд.		
	6. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых		



	сложных блюд из рыбы.		3
	7. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из рыбы. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из рыбы.		
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>18</b>	
	1. Приготовление горячих сложных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Бракеражная оценка готовых блюд.		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>22</b>	
	1. Разработка нормативно – технологической документации, ассортимента		
	2. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.		
<b>Самостоятельная работа</b> - рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из рыбы» - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы» - составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.		<b>28</b>	
<b>Тема 5.2</b> Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы	<b>Содержание</b>	<b>40</b>	2
	1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и птицы, дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.		
	2. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы. Варианты сочетания мяса / птицы с другими ингредиентами.		
	3. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из мяса и птицы.		
	4. Техника нарезки на порции птицы и мяса в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушки в зависимости от размера (массы), мясных блюд.		
	5. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и птицы. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд.		
	6. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса и птицы.		

	7. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из мяса и птицы. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из мяса и птицы.		3
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>18</b>	
	1. Приготовление горячих сложных блюд из мяса и птицы. Органолептическая оценка качества и безопасности приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы. Бракеражная оценка готовых блюд.		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>20</b>	
	1. Разработка нормативно – технологической документации, ассортимента 2. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы.		
<b>Самостоятельная работа</b> - рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из мяса и птицы» - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы» - разработка технико – технологических карт по заданному ассортименту - составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы.		<b>44</b>	
<b>Учебная практика</b> - разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы; - приготовление сложных горячих блюд из рыбы, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь; - правила подбора сложных горячих соусов для сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - разработка ассортимента горячих сложных блюд из мяса и птицы; - приготовление горячих сложных блюд из мяса и птицы, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь;		<b>18</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b> Включены в планы курсовых работ следующие аспекты: - разработка ассортимента сложной кулинарной продукции (сложные холодные блюда, сложные супы, сложные соусы, сложная горячая продукция, сложные десерты); - разработка технологической документации по составленному ассортименту (технологические карты, технологические схемы, технико – технологические карты); - раскрытие физико – химических процессов, происходящих в продуктах при механической и тепловой обработке; - описание методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.		20	
<b>Производственная практика</b>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять приготовление сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</li> <li>- осуществлять сервировку и оформление сложных горячих блюд;</li> <li>- осуществлять оформление и отделку сложных горячих блюд;</li> <li>- осуществлять контроль безопасности сырья и готовой сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>-осуществлять организацию технологического процесса приготовления блюд</li> </ul>	72	
<b>Всего</b>	<b>662</b>	

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля происходит в учебном кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства», в кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты);
- кинопроектор, демонстрационный экран.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

плиты электрические, водонагреватель, мясорубка электрическая, миксеры, фритюрница, наборы кухонной и столовой посуды, наборы разделочных досок, наборы ножей, комплект учебно – методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено и производственную практику, которую рекомендуется проводить по окончании изучения профессионального модуля.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

2. Ларионова Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. - М. : «Академия», 2016. – 201 с.
  3. Гайворонский К. Я. , Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли . М: Изд»Форум» Информация – М , 2013 – 480
  4. Здобнов А. И. Цыганенко В. А Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – К. : ООО «Издательство Арий», М ; ИКТЦ «Лада», 2008 – 680 с (НТД)
  5. Голунова Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Издательство «Профикс» Санкт – Петербург, 2003 – 550 с.(Электронный вариант)
  6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 352 с.
  7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 512 с.
- Отечественные журналы:

«Ресторатор», «Шеф», «Питание и общество», «Гастроном»

Интернет - ресурсы

<http://4vkusa.ru>  
[www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru)  
[www.povara.ru](http://www.povara.ru)  
<http://www.piatto.ru/>  
<http://www.cook-alliance.ru/>  
<http://www.webfoods.ru/>  
<http://d000.ru>  
<http://www.edatoday.ru>  
<http://www.eda-info.ru>  
<http://eda-server.ru/>  
<http://www.homefood.ru/>  
<http://about-food.ru>  
<http://goodfoodz.ru/>  
<http://foodquiz.ru/>  
<http://eda.ucoz.ru>  
<http://web-food.ru/>  
<http://prigotovimest.ru>  
<http://receptanet.ru>  
<http://www.1001eda.com/>  
<http://oproduktah.com/>  
<http://www.suharevka.ru>

### 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами.

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

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

Учебная практика проводится рассредоточено .

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

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

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

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

### 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обеспечивает обучение по междисциплинарному курсу МДК 03

**Преподаватель высшей категории:** Исанбердина Расима Музафаровна имеет высшее профессиональное образование, в 1992 г. окончила Свердловский институт народного хозяйства по специальности: Технология и организация общественного питания, стаж работы преподавателем 14 лет.

**руководство практикой**

Мастерп/о \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных супов;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих супов;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса сложных горячих супов;</li> <li>- четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих супов в соответствии со сборником рецептов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих супов</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> тестирования; - устного опроса; -защиты выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций) - защиты лабораторно – практических работ; Анализа решения ситуативных задач; Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работы в период учебной практики; Защиты курсовой работы.</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме:</i> ДифЗачета по учебной и производственной практике Экзамена по МДК Экзамена квалификационного по ПМ</p>
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептов, используя различные методы, оборудование</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> тестирования; - устного опроса; -защиты выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций) - защиты лабораторно – практических работ; Анализа решения ситуативных задач; Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических</p>

	и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих соусов	работы в период учебной практики; Защиты курсовой работы. <i>Промежуточная аттестация в форме:</i> ДифЗачета по учебной и производственной практике Экзамена по МДК Экзамена квалификационного по ПМ
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра</li> </ul>	<i>Текущий контроль в форме:</i> тестирования; - устного опроса; -защиты выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций) - защиты лабораторно – практических работ; Анализа решения ситуативных задач; Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ в период учебной практики; Защиты курсовой работы. <i>Промежуточная аттестация в форме:</i> ДифЗачета по учебной и производственной практике Экзамена по МДК Экзамена квалификационного по ПМ
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из рыбы,</li> </ul>	<i>Текущий контроль в форме:</i> тестирования; - устного опроса; -защиты выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций) - защиты лабораторно – практических работ; Анализа решения ситуативных задач; Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе



	мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	лабораторно-практических работ в период учебной практики; Защиты курсовой работы. <i>Промежуточная аттестация в форме:</i> ДифЗачета по учебной и производственной практике Экзамена по МДК Экзамена квалификационного по ПМ
--	---	--

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- активная демонстрация интереса к будущей профессии через - конкурсы профессионального мастерства, - участие в тренингах, недели специдисциплин, - активное участие на уроках	- создание портфолио - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - качественная оценка эффективности и качества выполнения	- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - эффективное использование различных источников, включая электронные	- отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	- наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностно развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оптимальная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	- отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- качественный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд	- отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- эффективное получение практических навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	- Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках