

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

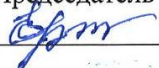
Организация-разработчик: ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

Разработчик: Паршина Е.А. преподаватель ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

СОГЛАСОВАНО

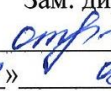
Протокол № 1 от «11» 08 2020г.

Председатель МК

 Е.С.Богданович

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 О.Н. Тарасова
«31» 08 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.03)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.03)	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.03)	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.03)	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.03)	17
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.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** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована:

в профессиональной подготовке и для повышения квалификации по профессии:

16675 Повар

при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.03:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 456 часов, в том числе всего – 340 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 134 часа;
 лабораторно-практических работ – 98 часов,
 самостоятельной работы обучающегося – 116 часов;

учебной практики – 36 часов,

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.03)

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов 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 в 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.01)

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.4	Раздел 1. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	348	232	98		116			
	Учебная практика	36						36	
	Производственная практика	72							72
	Всего:	456	232	98		116		36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.03)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		456	
МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		340	
Раздел 1. Технологический процесс приготовления супов		58	
Тема 1.1. Приготовление супов	Содержание	20	
	1. Классификация супов. Организация технологического процесса приготовления. Общие правила варки. Правила отпуска. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
	2. Щи, борщи ассортимент, характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, взаимозаменяемость сырья при приготовлении. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
	3. Рассольники, солянки ассортимент, характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, взаимозаменяемость сырья при приготовлении. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
	4. Супы картофельные, ассортимент. Отличительные особенности. Правила отпуска. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
	5. Супы – пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приемы и правила приготовления.		2
	6. Приготовление супов – пюре, супов – кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
	7. Прозрачные супы. Характеристики и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании. Оттенки и осветление бульонов.		2
	8. Гарниры к прозрачным супам, и их приготовление. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		
	9. Отличительные особенности в приготовлении национальных супов.		2
	10. Технологический процесс приготовления и отпуска национальных супов. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		
	Практические работы	16	
	1. Приготовление прозрачных супов.		
	2. Приготовление супов пюре.		
	3. Расчет используемого сырья для приготовления заправочных супов: щей из свежей капусты с картофелем и щей суточных.		
	4. Технологический процесс приготовления супов.		
	Самостоятельная работа студентов:	20	
	– Подготовка презентации «Супы – восхитительный аромат, насыщенный вкус и изумительный цвет».		
	– Подготовка презентации «Бульон глазами химика».		

	– Подготовка презентации «Уха – древнейшее рыбное блюдо». – Подготовка презентации «Как украсить суп?». – Подготовка презентации «Что подать на первое?». – Фруктовые супы: основное блюдо или десерт? – Составление карты дефектов щей суточных. – Составление технологической схемы приготовления лапши домашней.		
	Контрольная работа по разделу «Приготовление супов»	2	
Раздел 2. Приготовление сложных горячих соусов		46	
Тема 2.1 Приготовление сложных горячих соусов.	Содержание	14	
	1. Значение, классификация и ассортимент соусов. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов,		2
	2. Принцип подбора соусов к блюдам. Требования к качеству и правила выбора продуктов для соусов.		
	3. Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование. Ассортимент. Особенности приготовления и использования производных красного соуса. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
	4. Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах. Ассортимент. Особенности приготовления и использования производных белого соуса на мясном и рыбном бульонах. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
	5. Технологический процесс приготовления грибного, сметанного, молочных соусов. Ассортимент. Отличительные особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использование. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
	6. Технологический процесс приготовления масляных смесей. Ассортимент. Отличительные особенности, использование. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
	7. Ассортимент, технологический процесс приготовления сладких соусов. Отличительные особенности, использование. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
	Практические работы	12	
	1. Приготовление основных красных и белых соусов.		
	2. Приготовление грибных и молочных соусов.	4	
	3. Приготовление сметанных и яично-масляных соусов.		
	Самостоятельная работа студентов:	20	
	– Подготовка презентации «Аппетитные соусы». – Составление технологической схемы приготовления сладкого соуса «Абрикосовый». – Правила подачи горячих соусов к блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Правила оформления тарелки горячими соусами. – Подготовка презентации «Соусы – показатель поварского искусства». – "Муковники" и "взвары к жаркому" - соусы стариной русской кухни. – Подготовка презентации «Соусы стариной французской кухни - бешамель, велюте, кардинал, что скрыто в названии». – Составление технологической схемы приготовления сладких соусов.		
Раздел 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей.		68	2
Тема 3.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей.	Содержание:	28	
	1. Классификация овощей. Условия хранения. Требования к качеству различных видов овощей.		1
	2. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Используемое оборудование		

		и инвентарь для приготовления блюд из овощей		
	3.	Технологический процесс приготовления овощей вареных. Ассортимент. Правила подачи. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		2
	4.	Технологический процесс приготовления овощей жаренных. Ассортимент. Правила подачи. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		2
	5.	Технологический процесс приготовления овощей тушеных. Ассортимент. Правила подачи. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		2
	6.	Технологический процесс приготовления овощей запеченных. Ассортимент. Правила подачи. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		2
	7.	Классификация грибов. Условия хранения. Требование к качеству различных видов грибов		3
	8.	Технологический процесс приготовления грибов отварных, тушеных. Ассортимент. Правила подачи. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		2
	9.	Технологический процесс приготовления грибов жаренных. Способы и виды жарки. Ассортимент. Правила подачи. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		3
	10.	Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.		3
	11.	Классификация сыров. Условия хранения. Требования к качеству различных видов сыров.		2
	12.	Технологический процесс приготовления сыра домашнего. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		2
	13.	Технологический процесс приготовления сырных блюд. Ассортимент. Правила подачи. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		2
	14.	Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания.		3
	Практические работы		20	
	1.	Приготовление блюд из фаршированных овощей.		
	2.	Приготовление тушеных и запеченных овощей.		
	3.	Приготовление жареных блюд из овощей.		
	4.	Приготовление отварных и припущенных блюд из овощей.		
	5.	Приготовление блюд из грибов.		
	Самостоятельная работа студентов:		20	
	– Подготовка презентации «Целительница - кукуруза». – Соя. Приготовление блюд из сои. – Составление технологической схемы приготовления блюд жареных, тушеных, фаршированных. – Варианты подбора соусов к блюдам из отварных, припущенных, паровых овощей, овощного пюре. – Подготовка презентации «Фасоль или турецкие бобы». – Подготовка презентации «Способы сохранения витамина С при тепловой обработке овощей». – Подготовка презентации «Овощ печеный или вареный?».			
Раздел 4. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы			66	
Тема 4.1. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы	Содержание:		28	
	1.	Классификация рыбных блюд. Рациональность использования и взаимозаменяемость сырья.		2
	2.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент.		2
	3.	Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		2

	4.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, на гриле, на вертеле.		2	
	5.	Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе жареной различными способами. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		2	
	6.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы. Ассортимент.		2	
	7.	Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.			
	8.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной рыбы.		2	
	9.	Ассортимент. Рекомендуемые гарниры, соусы.		2	
	10.	Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		2	
	11.	Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент. Характеристика.		2	
	12.	Правила жарки полуфабрикатов из котлетной массы, гарниры, соусы, рекомендуемые к блюдам из котлетной массы рыбы.		2	
	13.	Оформление, отпуск блюд. Требование к качеству. Режимы хранения и реализации.		2	
	14.	Контрольная работы «Приготовление сложных горячих блюд из рыбы».		2	
	Практические работы			16	
	1.	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.			
	2.	Приготовление жареной и запеченной рыбы.			
	3.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.			
	4.	Приготовление блюд из тушеной рыбы.			
	Самостоятельная работа студентов:		20		
	– Подготовка презентации «Использование рыбы и нерыбных морепродуктов». – Подготовка презентации «Как выбрать свежую рыбу». – Приготовление рыбных стейков и филе. – Приготовление суши и сашими. – Подготовка презентации «Кальмар и фантазия повара». – Подготовка презентации «Краб, омар и их сардины». – Составление технологической схемы приготовления рыбы в тесте.				
	Контрольная работа по разделу «Приготовление сложных горячих блюд из рыбы»		2		
	Раздел 5. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.			56	
Тема 5.1. Приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.	Содержание:		22		
	1.	Ассортимент сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.		2	
	2.	Правила подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, их оформление, отпуск блюд. Основные критерии безопасности.		1	
	3.	Общие правила жарки полуфабрикатов. Режимы приготовления, продолжительность, определение готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2	
	4.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного крупными, порционными натуральными кусками. Температурный режим жарки мясных полуфабрикатов. Ассортимент. Характеристика. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2	
	5.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареных субпродуктов. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режим хранения, сроки реализации.		2	

	6.	Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеного мяса. Характеристика. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
	7.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных субпродуктов. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
	8.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
	9.	Технологический процесс приготовления котлетной массы и блюд из неё. Ассортимент. Характеристика.		2
	10.	Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса.		
	11.	Правила подбора гарнира и соусов к блюдам из натуральной рубленой и котлетной массы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
	Практические работы		16	
	1.	Приготовление блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками.		
	2.	Приготовление мясных тушеных блюд.		
	3.	Приготовление запеченных блюд из мяса.		
	4.	Приготовление блюд из рубленного мяса.		
Самостоятельная работа студентов:		18		
– Особенности приготовления и подачи сладкого мяса. – Подготовка презентации «Вариации с беконом». – Составление технологической схемы приготовления паштетов и терринов. – Подготовка презентации «Способы тушения мяса». – Составление технологической схемы приготовления говядины под луковым соусом. – Составление технологической схемы приготовления бефстроганов. – Составление таблицы "Состав разных блюд из мяса".				
Раздел 6. Технология приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы.			52	
Тема 6.1. Приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы.	Содержание:		16	
	1.	Классификация сложных горячих блюд из птицы. Общая характеристика блюд. Рациональное использование сырья. Совместимость и взаимозаменяемость, продуктов при приготовлении.		2
	2.	Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд из птицы.		2
	3.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной птицы. Ассортимент. Характеристика. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
	4.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
	5.	Блюда из филе птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, панировочные жареные, по столичному. Особенности отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
	6.	Блюда из тушёной птицы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
	7.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд: птица тушёная в соусе, гусь, утка по-домашнему. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
	8.	Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Характеристик. Особенности приготовления и отпуска. Реко-		2

	мендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
	Практические работы	18	
1.	Приготовление блюд из отварной птицы.		
2.	Приготовление блюд из жаренной птицы.		
3.	Приготовление блюд из тушеной птицы.		
4.	Приготовление гарниров и соусов к блюдам из рыбы.		
5.	Приготовление гарниров и соусов к блюдам из птицы.	2	
	Самостоятельная работа студентов:	18	
	– Составление технологической схемы приготовления утки жареной. – Составление технологической схемы приготовления гуся по-домашнему. – Составление технологической схемы приготовления котлет рубленых из кур. – Подготовка презентации «Гарниры к отварной птице». – Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из птицы. – Варианты подбора соусов к сложным горячим блюдам из птицы. – Подготовка презентации «Общие сведения о блюдах из птицы и дичи».		
Учебная практика		36	
✓ Ознакомление с правилами Т.Б., оборудованием и инвентарем в горячем цехе. ✓ Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции. ✓ Организация технологического процесса приготовления супов ✓ Организация технологического процесса приготовления горячих соусов. ✓ Организация технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей.			
Дифференцированный зачет			
Производственная практика		72	
✓ Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы ✓ Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов. ✓ Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы. ✓ Контроль качества приготовленной горячей кулинарной продукции. Расчет массы мяса, рыбы и птицы для приготовления горячей кулинарной продукции. ✓ Подготовка овощей для приготовления горячей кулинарной продукции с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. ✓ Подготовка мяса для приготовления горячей кулинарной продукции с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. ✓ Подготовка рыбы для приготовления горячей кулинарной продукции с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. ✓ Подготовка птицы для приготовления горячей кулинарной продукции с использованием различных методов, оборудования и инвентаря. ✓ Контроль качества и безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы и домашней птицы.			
Дифференцированный зачет			
Дифференцированный зачет по МДК.03.01		2	
Всего:		456	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.03)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

- учебных кабинетов «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» и лабораторию «Учебный кулинарный цех»;
- Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
 - посадочные места по количеству обучающихся;
 - рабочее место преподавателя;
 - комплект учебно-методической документации;
 - наглядные пособия;
 - комплект тестовых заданий по темам;
 - методические рекомендации для выполнения практических работ;
 - комплект презентаций по темам и разделам;
 - компьютеры, принтер, сканер, модем, проектор;
 - программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- Оборудование лаборатории:
 - стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
 - электромеханическое оборудование (мясорубка),
 - холодильное оборудование.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Пасько О. В., Бураковская Н. В., Артюхова О.В. Технология продукции общественного питания: Учебник для СПО. Курс с экзаменом. - М.: Юрайт, 2020. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-471424>

Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. Учеб. Пос. для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2020. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-437750#page/1>

Нормативные источники

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв.Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01№ 325.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2000
2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2000
3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2000

Журналы:

«Питание и общество»,
«Стандарты и качество»,
«Ресторанный бизнес».

Интернет - ресурсы:

1. Учебно-методические комплексы. - Режим доступа: <http://umk-spo.biz/> без регистрации. - Заглавие с экрана.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению программы модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла «Стандартизация и сертификация», «Организация и хранения и контроль запасов сырья».

Изучение профессионального модуля «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» может изучаться параллельно с модулем «Физиология питания».

Условия проведения занятий:

При организации учебных занятий в целях реализации компетентностного подхода применяются активные и интерактивные формы и методы обучения (деловые и ролевые игры, разбора конкретных ситуаций и т.п.), партнерские отношения преподавателя с обучающимися, обучающихся между собой; использование средств для повышения мотивации к обучению.

Формы проведения занятий обеспечивают эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

Обучающийся учиться сам, а преподаватель осуществляет управление его учением: мотивирует, организывает, координирует, консультирует, контролирует его учебно-познавательную деятельность. Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам.

Для повышения эффективности образовательного процесса практические занятия и лабораторные работы с обучающимися проводятся в количестве 15 человек в одной подгруппе.

Условия консультационной помощи обучающимся:

Консультационная помощь осуществляется за счет проведения индивидуальных - групповых консультаций. Самостоятельная внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением (учебными элементами, методическими рекомендациями и т.п.). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню модуля.

При подготовке к итоговой аттестации по модулю организуется проведение консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение модуля ПМ.03 в рамках подготовки специалистов среднего звена

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается преподавателями, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Имеют опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.03) (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы кон- троля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	разработка ассортимента супов. организации технологического процесса приготовления супов; выбор соответствующего техно- логического оборудования и ин- вентаря; сервировки и оформле- ния супов; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. орга- нолептически оценивать качество продуктов для приготовления су- пов. проводить расчеты по фор- мулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении супов	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	разработка ассортимента соусов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и вари- анты их использования; организации технологического процесса приготовления соусов; выбор соответствующего техно- логического оборудования и ин- вентаря; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов; органолептически оценивать ка- чество продуктов для пригото- вления соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться произ- водственным инвентарем и тех- нологическим оборудованием при приготовлении соусов; выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов.	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра; организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.; выбор соответствующего техно-	

	логического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра; выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.	
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;

обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии - грамотная постановка цели дальнейшего профессионального роста	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе проведения лабораторных работ, деловых и ролевых игр, конференций, круглых столов, в нестандартных ситуациях Наблюдение, оценка портфолио: участие в научно-технических конференциях, научно-техническом творчестве, наличие дипломов, грамот).
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации и выполнении работ по разработки технологических процессов;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация владения программными и программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной; - вычислительной техники, а также современных средств и систем транслирования информации, информационного обмена;	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- скорость адаптации при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- демонстрация навыков организации работы подчиненных и контроля выполнения заданий - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- правильность и четкость организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля (ПМ.01)	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- точность анализа инноваций в энергетике, использование современных технологий в профессио-	

	нальной деятельности	
--	----------------------	--