

**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 «31» 08 2020 г.

Председатель МК

Е.С. Богданович Е.С.Богданович

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

О.Н. Тарасова О.Н. Тарасова  
«31» 08 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 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
	<b>Всего:</b>	<b>456</b>	<b>232</b>	98		<b>116</b>		<b>36</b>		<b>72</b>



### 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
<b>Раздел 1. ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>456</b>	
<b>МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>346</b>	
Раздел 1. Технологический процесс приготовления супов		<b>58</b>	
Тема 1.1. Приготовление супов	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	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.		
	<b>Практические работы</b>	<b>16</b>	
	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.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	<b>20</b>	
	– Подготовка презентации «Супы – восхитительный аромат, насыщенный вкус и изумительный цвет».		
	– Подготовка презентации «Бульон глазами химика».		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка презентации «Уха – древнейшее рыбное блюдо».</li> <li>– Подготовка презентации «Как украсить суп?».</li> <li>– Подготовка презентации «Что подать на первое?».</li> <li>– Фруктовые супы: основное блюдо или десерт?</li> <li>– Составление карты дефектов щей суточных.</li> <li>– Составление технологической схемы приготовления лапши домашней.</li> </ul>		
	<b>Контрольная работа по разделу «Приготовление супов»</b>	<b>2</b>	
Раздел 2. Приготовление сложных горячих соусов		<b>46</b>	
Тема 2.1 Приготовление сложных горячих соусов.	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	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
	<b>Практические работы</b>	<b>12</b>	
	1. Приготовление основных красных и белых соусов.		
	2. Приготовление грибных и молочных соусов.	4	
	3. Приготовление сметанных и яично-масляных соусов.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	<b>20</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка презентации «Аппетитные соусы».</li> <li>– Составление технологической схемы приготовления сладкого соуса «Абрикосовый».</li> <li>– Правила подачи горячих соусов к блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Правила оформления тарелки горячими соусами.</li> <li>– Подготовка презентации «Соусы – показатель поварского искусства».</li> <li>– "Муковники" и "взвары к жаркому" - соусы стариной русской кухни.</li> <li>– Подготовка презентации «Соусы стариной французской кухни - бешамель, велюте, кардинал, что скрыто в названии».</li> <li>– Составление технологической схемы приготовления сладких соусов.</li> </ul>		
Раздел 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей.		<b>68</b>	2
Тема 3.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей.	<b>Содержание:</b>	<b>28</b>	
	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. Требования 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
	<b>Практические работы</b>		<b>20</b>	
	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.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		<b>20</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка презентации «Целительница - кукуруза».</li> <li>– Соя. Приготовление блюд из сои.</li> <li>– Составление технологической схемы приготовления блюд жареных, тушеных, фаршированных.</li> <li>– Варианты подбора соусов к блюдам из отварных, припущенных, паровых овощей, овощного пюре.</li> <li>– Подготовка презентации «Фасоль или турецкие бобы».</li> <li>– Подготовка презентации «Способы сохранения витамина С при тепловой обработке овощей».</li> <li>– Подготовка презентации «Овощ печеный или вареный?».</li> </ul>			
Раздел 4. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы			<b>66</b>	
Тема 4.1. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы	<b>Содержание:</b>		<b>28</b>	
	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
	<b>Практические работы</b>		<b>16</b>	
	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.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		<b>20</b>	
	– 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.			
	<b>Контрольная работа по разделу «Приготовление сложных горячих блюд из рыбы»</b>		<b>2</b>	
Раздел 5. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.			<b>56</b>	
Тема 5.1. Приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.	<b>Содержание:</b>		<b>22</b>	
	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
	<b>Практические работы</b>		<b>16</b>	
	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.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>		<b>18</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Особенности приготовления и подачи сладкого мяса.</li> <li>– Подготовка презентации «Вариации с беконом».</li> <li>– Составление технологической схемы приготовления паштетов и терринов.</li> <li>– Подготовка презентации «Способы тушения мяса».</li> <li>– Составление технологической схемы приготовления говядины под луковым соусом.</li> <li>– Составление технологической схемы приготовления бефстроганов.</li> <li>– Составление таблицы "Состав разных блюд из мяса".</li> </ul>			
Раздел 6. Технология приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы.			<b>52</b>	
Тема 6.1. Приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы.	<b>Содержание:</b>		<b>16</b>	
	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.		
	<b>Практические работы</b>	<b>18</b>	
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.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b>	<b>18</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Составление технологической схемы приготовления утки жареной.</li> <li>– Составление технологической схемы приготовления гуся по-домашнему.</li> <li>– Составление технологической схемы приготовления котлет рубленых из кур.</li> <li>– Подготовка презентации «Гарниры к отварной птице».</li> <li>– Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из птицы.</li> <li>– Варианты подбора соусов к сложным горячим блюдам из птицы.</li> <li>– Подготовка презентации «Общие сведения о блюдах из птицы и дичи».</li> </ul>		
<b>Учебная практика</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ознакомление с правилами Т.Б., оборудованием и инвентарем в горячем цехе.</li> <li>✓ Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции.</li> <li>✓ Организация технологического процесса приготовления супов</li> <li>✓ Организация технологического процесса приготовления горячих соусов.</li> <li>✓ Организация технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей.</li> </ul>	<b>36</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>Производственная практика</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы</li> <li>✓ Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.</li> <li>✓ Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы.</li> <li>✓ Контроль качества приготовленной горячей кулинарной продукции. Расчет массы мяса, рыбы и птицы для приготовления горячей кулинарной продукции.</li> <li>✓ Подготовка овощей для приготовления горячей кулинарной продукции с использованием различных методов, оборудования и инвентаря.</li> <li>✓ Подготовка мяса для приготовления горячей кулинарной продукции с использованием различных методов, оборудования и инвентаря.</li> <li>✓ Подготовка рыбы для приготовления горячей кулинарной продукции с использованием различных методов, оборудования и инвентаря.</li> <li>✓ Подготовка птицы для приготовления горячей кулинарной продукции с использованием различных методов, оборудования и инвентаря.</li> <li>✓ Контроль качества и безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы и домашней птицы.</li> </ul>	<b>72</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
	<b>Дифференцированный зачет по МДК.03.01</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>456</b>	

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, методически 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)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы кон- троля и оценки</b>
Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	разработка ассортимента супов. организации технологического процесса приготовления супов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления супов; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов. проводить расчеты по формулам; 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 варианты их использования; организации технологического процесса приготовления соусов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим 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-	

	<p>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.</p>	
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>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.</p>	<p>Фронтальная проверка знаний;  Ролевые игры;  Тестирование;  Контрольные работы;  Самостоятельная работа;  Практические работы;</p>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>- грамотная постановка цели дальнейшего профессионального роста</li> </ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения;</li> </ul>	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации и выполнении работ по разработки технологических процессов;</li> </ul>	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>использование различных источников, включая электронные</li> </ul>	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация владения программными и программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной;</li> <li>- вычислительной техники, а также современных средств и систем транслирования информации, информационного обмена;</li> </ul>	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- скорость адаптации при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</li> </ul>	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков организации работы подчиненных и контроля выполнения заданий</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</li> </ul>	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность и четкость организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля (ПМ.01)</li> </ul>	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность анализа инноваций в энергетике, использование современных технологий в профессио-</li> </ul>	

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