

Государственное профессиональное образовательное учреждение

Тульской области

«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Новомосковск

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.02.10
код

Технология продукции общественного питания
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Попиначенко Ольга Владимировна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10. Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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.

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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- 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, 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 тарелок 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 готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 702 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 486 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 324 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 162 часов;

учебной и производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления 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 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

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					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 (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. Приготовление супов	112	68	20		44			
	Раздел 2. Приготовление сложных горячих соусов	58	34	14		24			
	Раздел 3. Приготовление сложных горячих блюд	316	222	60	20	94			
	Учебная практика	144						144	
	Производственная практика	72							72
	Всего:	702	324	94	20	162		144	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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 освоени я
1	2	3	4
МДК. 03.01. Технология приготовления сложной горячей продукции			1-3
Раздел 1.	Приготовление супов	112	
Тема 1.1. Приготовление бульонов и отваров	1.Значение супов в питании.	1	
	2.Классификация супов.	1	
	3.Оборудование и инвентарь, используемые для приготовления супов.	1	
	4.Приготовление различных видов бульонов: костного, мясо-костного, рыбного, из птицы, грибного, овощного, фруктового отваров.	1	
	5.Приготовление различных видов бульонов: костного, мясо-костного, рыбного, из птицы, грибного, овощного, фруктового отваров.	1	
	6.Требования к качеству бульонов.	1	
	Лабораторные работы: Приготовление бульонов	2	
	Самостоятельная работа: Классификация супов. Приготовление различных видов бульонов.	6	
Тема 1.2. Приготовление заправочных супов.	1.Виды заправочных супов.	1	
	2.Правила подготовки продуктов для приготовления супов. Правила варки супов.	1	
	3.Ассортимент и правила приготовления щей.	1	
	4.Ассортимент и правила приготовления щей.	1	
	5.Ассортимент и правила приготовления борщей.	1	
	6.Ассортимент и правила приготовления борщей.	1	
	7.Ассортимент и правила приготовления рассольников	1	
	8.Ассортимент и правила приготовления рассольников	1	

	9.Ассортимент и правила приготовления солянок.	1	
	10.Ассортимент и правила приготовления солянок.	1	
	11.Ассортимент и правила приготовления овощных и картофельных супов; супов с макаронными и мучными изделиями; крупяных супов, ухи.	1	
	12. Ассортимент и правила приготовления овощных и картофельных супов; супов с макаронными и мучными изделиями; крупяных супов, ухи.	1	
	13. Правила подачи супов и сроки хранения	1	
	14. Правила подачи супов и сроки хранения		
	Лабораторные работы: Приготовление заправочных супов.	4	
	Самостоятельная работа: Приготовление заправочных супов.	6	
Тема 1.3. Приготовление молочных супов	1Технология приготовление молочных супов с крупами, с макаронными изделиями, с овощами.	1	
	2Правила подачи и сроки хранения супов.	1	
	Лабораторные работы: Приготовление молочных супов	2	
	Самостоятельная работа: Приготовление молочных супов	6	
Тема 1.4. Приготовление супов- пюре	1.Значение супов-пюре в питании.	1	
	2.Подготовка продуктов.	1	
	3.Ассортимент и технология приготовления супов-пюре.	1	
	4.Ассортимент и технология приготовления супов-пюре.	1	
	5.Ассортимент и технология приготовления супов-пюре.	1	
	6.Правила подачи и сроки хранения супов.	1	
	Лабораторные работы: Приготовление супов-пюре	4	
	Самостоятельная работа: Приготовление супов-пюре	6	
Тема 1.5. Приготовление прозрачных супов.	1.Значение прозрачных супов в питании.	1	
	2.Приготовления различных видов «оттяжек».	1	
	3.Приготовление прозрачных бульонов: мясного, рыбного, из птицы.	1	
	4.Приготовление прозрачных бульонов: мясного, рыбного, из птицы.	1	
	5.Приготовление гарниров к прозрачным супам.	1	
	6.Правила отпуска супов.	1	

	Лабораторные работы: Приготовление прозрачных супов.	2	
	Самостоятельная работа: Приготовление прозрачных супов.	6	
Тема 1.6. Приготовление сладких супов	1.Продукты, используемые для приготовления сладких супов.	1	
	2.Ассортимент и технология приготовления сладких супов.	1	
	3.Ассортимент и технология приготовления сладких супов.	1	
	4.Правила отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких супов.	1	
	Лабораторные работы: Приготовление сладких супов	4	
	Самостоятельная работа: Приготовление сладких супов	6	
Тема 1.7. Приготовление холодных супов	1.Значение холодных супов в питании.	1	
	2.Приготовление хлебного кваса.	1	
	3.Ассортимент и технология приготовления холодных супов.	1	
	4.Ассортимент и технология приготовления холодных супов	1	
	5.Ассортимент и технология приготовления холодных супов	1	
	6.Правила отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных супов.	1	
	Лабораторные работы: Приготовление холодных супов	2	
	Самостоятельная работа: Приготовление холодных супов	4	
Тема 1.8. Приготовление национальных супов	1.Значение национальных супов в питании	1	
	2.Ассортимент и технология приготовления национальных супов	1	
	3. Ассортимент и технология приготовления национальных супов	1	
	4. Правила отпуска, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Самостоятельная работа: Приготовление национальных супов	4	
Раздел 2	Приготовление горячих соусов	58	
Тема 2.1. Приготовление красного основного соуса и его производных	1.Классификация горячих соусов.	1	
	2.Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления соусов	1	
	3.Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов.	1	
	4.Технология приготовления соуса красного основного.	1	
	5.Приготовление производных от красного основного соуса. Правила подачи.	1	

	Лабораторные работы: Приготовление соуса красного основного и его производных	3	
	Самостоятельная работа: Приготовление соуса красного основного и его производных	4	
Тема 2.2. Приготовление белого основного соуса и его производных	1. Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соуса.	1	1-3
	2. Приготовление соуса белого основного.	1	
	3. Приготовление производных белого соуса основного.	1	
	4. Приготовление соусов на рыбном бульоне.	1	
	Лабораторные работы : Приготовление белого соуса основного и его производных	3	
	Самостоятельная работа: Приготовление соуса белого основного и его производных	4	
Тема 2.3. Приготовление грибных соусов	1. Технология приготовления грибного соуса.	1	3
	2. Приготовление производных соусов от основного грибного.	1	
	3. Правила использования и подачи.	1	
	Лабораторные работы: Приготовление грибного соуса	2	
	Самостоятельная работа: Приготовление соуса грибного	4	
Тема 2.4. Приготовление молочных соусов	1. Технология приготовления соуса молочного основного.	1	
	2. Приготовление производных от молочного соуса.	1	
	3. Правила использования и подачи.	1	
	Лабораторные работы: Приготовление молочных соусов различной консистенции	2	
	Самостоятельная работа: Приготовление соусов молочных различной консистенции	4	
Тема 2.5. Приготовление соусов сметанных	1. Технология приготовления соуса сметанного натурального и на основе белого основного.	1	2-3
	2. Приготовление производных соусов из основного.	1	
	3. Правила использования и подачи.	1	
	Лабораторные работы: Приготовление сметанных соусов	2	
	Самостоятельная работа: Приготовление соусов сметанных	4	
Тема 2.6. Приготовление соусов яично-	1. Технология приготовления яично-масляных соусов.	1	2-3
	2. Правила использования и подачи.	1	

масляных	Лабораторные работы: Приготовление яично-масляных соусов	2	
	Самостоятельная работа: Приготовление соусов яично-масляных	4	
Раздел 3.	Приготовление сложных горячих блюд	222	
Тема 3.1. Приготовление сложных кулинарных блюд из овощей	1.Блюда и гарниры из овощей.	1	
	2.Блюда и гарниры из овощей.	1	
	3.Значение овощных блюд в питании.	1	
	4.Значение овощных блюд в питании.	1	
	5.Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные), их характеристика.	1	
	6.Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные), их характеристика.	1	
	7.Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (жареные, тушеные,), их характеристика.	1	
	8.Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (жареные, тушеные,), их характеристика.	1	
	9.Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (запеченные), их характеристика.	1	
	10.Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (запеченные), их характеристика.	1	
	11.Гарниры и блюда из варенных овощей.	1	
	12.Гарниры и блюда из варенных овощей.	1	
	13.Гарниры и блюда из припущенных овощей.	1	
	14.Гарниры и блюда из припущенных овощей.	1	
	15.Рецептуры, технологии приготовления, отпуск блюд, использование и сроки хранения.	1	
	16.Рецептуры, технологии приготовления, отпуск блюд, использование и сроки хранения.	1	
	17.Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей	1	
	18.Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей	1	
	19.Рецептуры, технология приготовления, подача блюд, использование гарниров.	1	

	20.Формирование запеченных блюд.	1	
	21.Рецептуры, технология приготовления блюд из грибов и сыра.	1	
	22.Рецептуры, технология приготовления блюд из грибов и сыра.	1	
	23.Подача блюд.	1	
	24.Требования к качеству блюд и гарниров из овощей.	1	
	Лабораторные работы: Приготовление блюд и гарниров из овощей	6	
	Подготовка к курсовой работе.	2	
	Самостоятельная работа: Приготовление блюд и гарниров из овощей	10	
Тема 3.2. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1.Значение блюд и гарниров из круп в питании.	1	
	2.Значение блюд и гарниров из круп в питании.	1	
	3.Подготовка круп к варке.	1	
	4.Приготовление каш разной консистенции.	1	
	5.Приготовление блюд из каш.	1	
	6.Приготовление блюд из каш.	1	
	7.Требования к качеству.	1	
	8.Значение блюд и гарниров из круп в питании.	1	
	9.Значение блюд и гарниров из круп в питании.	1	
	10.Значение блюд из бобовых и макаронных изделий в питании.	1	
	11.Значение блюд из бобовых и макаронных изделий в питании.	1	
	12.Подготовка бобовых к варке.	1	
	13.Приготовление блюд из бобовых.	1	
	14.Приготовление блюд из бобовых.	1	
	15.Варка макаронных изделий сливным и несливным способом.	1	
	16.Приготовление блюд из макаронных изделий.	1	
	17.Приготовление блюд из макаронных изделий.	1	
	18.Требования к качеству.	1	
	Лабораторные работы: Приготовление каш разной консистенции.	4	
	Лабораторные работы: Приготовление блюд из каш, бобовых и макаронных изделий	4	
	Подготовка к курсовой работе	2	

	Самостоятельная работа: Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	10	
Тема 3.3. Приготовление блюд из творога и яиц	1.Значение блюд в питании.	1	
	2.Приготовление холодных и горячих творожных блюд.	1	
	3.Приготовление холодных и горячих творожных блюд.	1	
	4.Приготовление холодных и горячих творожных блюд.	1	
	5.Приготовление холодных и горячих творожных блюд	1	
	6.Приготовление вареных, жареных, запеченных блюд из яиц.	1	
	7.Приготовление вареных, жареных, запеченных блюд из яиц.	1	
	8.Приготовление вареных, жареных, запеченных блюд из яиц.	1	
	9.Приготовление вареных, жареных, запеченных блюд из яиц.	1	
	10.Требования к качеству.	1	
	Лабораторные работы: Приготовление холодных и горячих творожных блюд.	4	
	Лабораторные работы: Приготовление вареных, жареных, запеченных блюд из яиц.	4	
	Подготовка к курсовой работе	2	
	Самостоятельная работа: Приготовление блюд из творога и яиц	10	
Тема 3.4. Приготовление горячих и холодных напитков	1.Значение напитков в питании.	1	
	2.Классификация напитков.	1	
	3.Приготовление чая.	1	
	4.Приготовление чая.	1	
	5.Приготовление кофе, какао, шоколада.	1	
	6.Приготовление кофе, какао, шоколада.	1	
	7.Приготовление холодных напитков.	1	
	8.Приготовление холодных напитков.	1	
	Лабораторные работы: Приготовление чая. Приготовление кофе, какао, шоколада. Приготовление холодных напитков.	2	
	Подготовка к курсовой работе	2	
	Самостоятельная работа: Приготовление горячих и холодных напитков	10	
Тема 3.5.	1.Значение мучных блюд и изделий в питании.	1	

Приготовление изделий из теста	2.Характеристика и подготовка сырья.	1	
	3.Виды теста и его использование.	1	
	4.Виды теста и его использование.	1	
	5.Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него.	1	
	6.Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него.	1	
	7.Приготовление фаршей и начинок.	1	
	8.Приготовление бездрожжевого пресного теста и изделий из него: блинчики, лапша домашняя, пельмени, вареники.	1	
	9.Приготовление бездрожжевого пресного теста и изделий из него: блинчики, лапша домашняя, пельмени, вареники.	1	
	10.Требования к качеству.	1	
	Лабораторные работы: Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него.	4	
	Лабораторные работы: Приготовление фаршей и начинок.	2	
	Лабораторные работы: Приготовление бездрожжевого пресного теста и изделий из него: блинчики, лапша домашняя, пельмени, вареники	2	
	Подготовка к курсовой работе	2	
	Самостоятельная работа: Приготовление изделий из теста	12	
Тема 3.6. Лечебное питание. Приготовление блюд лечебного и диетического питания	1.Значение лечебного питания.	1	
	2.Виды диет.	1	
	3.Виды диет.	1	
	4.Основные приемы тепловой обработки.	1	
	5.Используемые приемы лечения.	1	
	6.Характеристика диет.	1	
	7.Приготовление блюд для различных диет.	1	
	8.Приготовление блюд для различных диет.	1	
	Лабораторные работы: Приготовление холодных и горячих блюд лечебного питания	4	
	Подготовка к курсовой работе	2	

	Самостоятельная работа: Приготовление холодных и горячих блюд лечебного питания.	10	
Тема 3.7. Приготовление сложных кулинарных блюд из рыбы	1.Значение горячих рыбных блюд в питании.	1	2-3
	2.Классификация по способу тепловой обработки.	1	
	3.Практика варки и припускания рыбы.	1	
	4.Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	1	
	5.Особенности варки осетровых рыб.	1	
	6.Приготовление блюд из жареной рыбы, рецептура, подача готовых блюд.	1	
	7.Приготовление блюд из жареной рыбы, рецептура, подача готовых блюд.	1	
	8.Приготовление блюд из запеченной рыбы.	1	
	9.Приготовление блюд из запеченной рыбы.	1	
	10.Блюда из котлетной рыбной массы.	1	
	11.Блюда из котлетной рыбной массы.	1	
	12.Подбор гарниров и соусов к рыбным блюдам.	1	
	13.Приготовление блюд из нерыбных морепродуктов.	1	
	14.Приготовление блюд из нерыбных морепродуктов.	1	
	15.Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения.	1	
	16.Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения.	1	
	Лабораторные работы: Приготовление горячих рыбных блюд	8	
	Подготовка к курсовой работе	2	
	Самостоятельная работа: Приготовление горячих рыбных блюд	12	
Тема 3.8. Приготовление сложных кулинарных блюд из мяса	1.Значение мясных горячих блюд в питании.	1	2-3
	2.Классификация по способу тепловой обработки.	1	
	3.Варка мясных продуктов, блюда из отварного мяса, рецептура, приготовление, отпуск.	1	
	4.Варка мясных продуктов, блюда из отварного мяса, рецептура, приготовление, отпуск.	1	
	5.Жарка мяса, способы жарки.	1	
	6.Жарка мяса, способы жарки.	1	

	7.Блюда из жареного мяса крупными, порционными и мелкими кусками: рецептура, технология приготовления, отпуск.	1	
	8.Блюда из жареного мяса крупными, порционными и мелкими кусками: рецептура, технология приготовления, отпуск.	1	
	9.Тушение мяса, виды и части туш, используемые для тушения.	1	
	10.Тушение мяса, виды и части туш, используемые для тушения.	1	
	11.Блюдо из тушеного мяса, рецептура, приготовление, отпуск.	1	
	12.Блюдо из тушеного мяса, рецептура, приготовление, отпуск.	1	
	13.Запеченные мясные блюда, рецептура, приготовление, отпуск.	1	
	14.Запеченные мясные блюда, рецептура, приготовление, отпуск.	1	
	15.Блюдо из рубленой массы, технология приготовления и отпуск.	1	
	16.Блюдо из рубленой массы, технология приготовления и отпуск.	1	
	17.Блюдо из котлетной массы, технология приготовления и отпуск.	1	
	18.Блюдо из котлетной массы, технология приготовления и отпуск.	1	
	19.Блюда из субпродуктов, рецептура, приготовление, отпуск.	1	
	20.Блюда из субпродуктов, рецептура, приготовление, отпуск.	1	
	21.Приготовление блюд из мяса диких животных:	1	
	22.Приготовление блюд из мяса диких животных:	1	
	23.Подбор гарниров к блюдам из мяса.	1	
	24.Подбор гарниров к блюдам из мяса.	1	
	25.Подбор соусов к блюдам из мяса.	1	
	26.Подбор соусов к блюдам из мяса.	1	
	27.Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	28.Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Лабораторные работы: Приготовление горячих мясных блюд	10	
	Подготовка к курсовой работе	2	
	Самостоятельная работа: Приготовление горячих мясных блюд	12	
Тема 3.9. Приготовление сложных кулинарных блюд из птицы и дичи	1.Значение блюд из птицы в питании.	1	2-3
	2.Значение блюд из птицы в питании.	1	
	3.Приготовление отварной птицы, разруб на порции, правила подачи.	1	

4.приготовление отварной птицы, разруб на порции, правила подачи.	1	
5.Приготовление жареной птицы и дичи целиком.	1	
6.Приготовление жареной птицы и дичи целиком.	1	
7.Приготовление запеченной птицы и дичи целиком.	1	
8.Приготовление запеченной птицы и дичи целиком.	1	
9.приготовление начинок для фарширования птицы.	1	
10.Приготовление начинок для фарширования птицы.	1	
11.Приготовление порционных блюд из птицы, дичи и кролика	1	
12.Приготовление порционных блюд из птицы, дичи и кролика	1	
13. Приготовление тушеных блюд из птицы, дичи и кролика.	1	
14.Приготовление тушеных блюд из птицы, дичи и кролика.	1	
15.Приготовление блюд из рубленой птицы, дичи и кролика.	1	
16.Приготовление блюд из рубленой птицы, дичи и кролика.	1	
17.Приготовление блюд из рубленой птицы, дичи и кролика.	1	
18.Подбор гарниров и соусов к блюдам из птицы, дичи и кролика.	1	
19.Подбор гарниров и соусов к блюдам из птицы, дичи и кролика.	1	
20.Требования к качеству, сроки хранения блюд.	1	
Лабораторные работы: Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика	6	
Защита курсовой работы	4	
Самостоятельная работа: Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика	12	
Экзамен		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03.		
	157	
1. Приготовление бульонов и отваров	4	
2. Приготовление заправочных супов	18	
3. Приготовление молочных супов	4	
4. Приготовление супов- пюре	4	
5. Приготовление прозрачных супов	4	
6. Приготовление сладких супов	4	
7. Приготовление холодных супов	4	
8. Приготовление красного основного соуса и его производных	4	

9. Приготовление белого основного соуса и его производных	4
10. Приготовление грибных соусов	3
11. Приготовление молочных соусов	3
12. Приготовление соусов сметанных	3
13. Приготовление соусов яично-масляных	2
14. Приготовление сложных кулинарных блюд из овощей	18
15. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	4
16. Приготовление блюд из творога и яиц	4
17. Приготовление горячих и холодных напитков	2
18. Приготовление изделий из теста	4
19. Лечебное питание. Приготовление блюд лечебного и диетического питания	4
20. Приготовление сложных кулинарных блюд из рыбы	20
21. Приготовление сложных кулинарных блюд из мяса	20
22. Приготовление сложных кулинарных блюд из птицы и дичи	20
Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков	144
Виды работ	
1. Ознакомление с производством, проведение инструктажей	
2. Приготовление соусов	6
3. Приготовление бульонов	6
4. Приготовление заправочных супов	12
5. Приготовление молочных супов	6
6. Приготовление супов-пюре	6
7. Приготовление холодных супов	6
8. Приготовление прозрачных супов	6
9. Приготовление сладких супов	6
10. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	6
11. Приготовление блюд из рыбы, жаренной основным способом и во фритюре	18
12. Приготовление блюд из запеченной рыбы	6
13. Приготовление блюд из морепродуктов	6
14. Приготовление блюд из отварного мяса	6
15. Приготовление блюд из жареного мяса крупным, порционными и мелкими кусками	18

16. Приготовление блюд из тушеного мяса	6
17. Приготовление блюд из запеченного мяса	6
18. Приготовление блюд из субпродуктов	6
19. Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика: целиком, из филе, порционными и мелкими кусками	12
Производственная практика по профилю специальности	72
Виды работ	
1. Ознакомление с производством	6
2. Приготовление соусов	6
3. Приготовление заправочных супов	6
4. Приготовление молочных супов, супов-пюре, холодных, прозрачных, сладких супов	6
5. Приготовление сложных кулинарных блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	6
6. Приготовление блюд из творога и яиц. Приготовление холодных и горячих напитков	6
7. Приготовление изделий из теста.	6
8. Приготовление блюд лечебного и диетического питания.	6
9. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, жареной и запеченной рыбы	6
10. Приготовление блюд из морепродуктов	6
11. Приготовление блюд из мяса	6
12. Приготовление блюд из субпродуктов и птицы, дичи, кролика	6
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)	20
Примерная тематика курсовых работ (проектов)	
1. Технология приготовления заправочных супов: щи, борщи	
2. Технология приготовления заправочных супов: рассольники и солянки	
3. Технология приготовления супов-пюре	
4. Технология приготовления холодных супов	
5. Технология приготовления супов национальной кухни	
6. Технология приготовления блюд из рыбы	
7. Технология приготовления блюд из мяса	
8. Технология приготовления блюд из субпродуктов	

9. Технология приготовления блюд из овощей
10. Технология приготовления блюд из морепродуктов
11. Технология приготовления блюд из круп
12. Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий
13. Технология приготовления блюд из птицы
14. Технология приготовления салатов и винегретов
15. Технология приготовления закусок из овощей, грибов, мяса, рыбы
16. Технология приготовления холодных сладких блюд
17. Технология приготовления горячих десертов
18. Технология приготовления соуса красного основного и его производных
19. Технология приготовления соуса белого основного и его производных
20. Технология приготовления молочно-сметанных соусов
21. Технология приготовления блюд из яиц
22. Технология приготовления блюд из творога

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лаборатории метрологии и стандартизации; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»;

- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.
- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- плоттер;
- программное обеспечение общего назначения;

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест :

- плиты электрические;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации
- стенды
- наглядные пособия;
- инвентарь;
- посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 176с.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. - М; Повар-кондитер 2009. – 336с.
3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.; Проф.образ. Издат. 2009. 304с.
4. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С.. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М; Изд-во Мастерство, 2010. – 240с.

5. Дубцов Г.Г.. Технология приготовления пищи. -М.; Изд-во Мастерство, 2009. – 272с.
6. Качурина Т. А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. Образования. – М. : Изд. Центр «Академия», 2009г. – 272с.
7. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалыб учеб. Пособие для нач. проф. Образования. – М. : Изд. центр «Академия» 2009. – 192с.
8. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие для НПО-М.: Изд. Центр «Академия», 2009. – 112с.
9. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. Пособие для нач. проф. Образования.- М. : Изд.центр «Академия», 2009. – 288с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»**. Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Технология приготовления пищи», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Организация производства и обслуживания» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	1. Соблюдение правил подбора продуктов и дополнительных ингредиентов, для приготовления сложных супов. 2. Приготовление сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных) в соответствии со Сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК. 3. Правильность приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам. 4. Оработка вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных супов, согласно требованиям подачи блюд. 5. Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи сложных супов.	Оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	1. Правильность выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов. 2. Приготовление сложных горячих соусов в соответствии со Сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК. 3. Использование широкого ассортимента вкусовых добавок в различных вариантах для сложных холодных соусов в соответствии с вкусовыми предпочтениями. 4. Правильность подбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. 5. Оформление тарелок и блюд с горячими соусами по правилам соусной композиции и в соответствии с эстетичностью восприятия. 6. Соблюдение температуры подачи сложных горячих соусов в соответствии с технологией и требованиями СанПиНа.	Оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1.Правильность разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра, в зависимости от типа предприятий. 2. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК. 3.Правильность сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами, пряностями и приправами для создания гармоничных блюд. 4. Применение традиционных и современных вариантов сочетаемости вина, фруктов и сыра в соответствии с вкусовыми предпочтениями.. 5.Соблюдение температуры подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов в соответствии с технологией и требованиями СанПиНа. 6. Оценка качества блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с технологическими и санитарными требованиями.	Оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1. Правильность разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюда из рыбы, мяса, птицы в зависимости от типа предприятия. 2. Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК. 3. Правильность подачи и оформления сложной кулинарной продукции в соответствии с технологией; 4. Овладение техникой нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде в соответствии с правилами транширования. 5. Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи сложных блюд из рыбы, мяса, птицы. 6. Оценка качества блюд из грибов и сыра в соответствии с технологическими и санитарными требованиями.	Оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения ЭК

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к своей будущей профессии; - ответственное отношение к обучению; - стремление к повышению уровня профессионального мастерства.	Наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ; - рациональное распределение рабочего/учебного времени в строгом соответствии с графиком; - правильность выполнения стандартных операций с использованием средств механизации и автоматизации; - соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды.	Защита отчета по производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- верность решения стандартных и нестандартных ситуациях; - обоснование выбора принятых решений.	Наблюдение
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- результативность поиска необходимой информации в различных источниках; - использование информации для решения задач личностного развития; - правильность применения информации для эффективного выполнения профессиональных задач.	Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационнокоммуникационных технологий.	- рациональное использование технологий поиска, отбора, группировки, первичного и итогового анализа информации; - применение ПК, оргтехники и программных продуктов; - соблюдение культуры пользования информационными системами; - применение правил безопасной работы в интернете и защита от интернет-угроз.	Наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- моделирование производственных ситуаций; - умение распределять роли в команде; - нахождение компромиссов; - урегулирование конфликтов; - принятие решений и их согласование с потребителями, коллегами и руководством; - адекватное восприятие критики; - соблюдение регламента в отношениях; - создание благоприятного психологического микроклимата на рабочем месте.	Защита отчета по производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций).	Деловая игра
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- составление плана профессионального и личностного развития; - систематическое повышение квалификации и профессионального мастерства (самоподготовка); - осуществление самоанализа деятельности; - коррекция собственной деятельности.	Наблюдение
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям); - способность к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды.	Наблюдение

