

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФИО: Петровская Анна Викторовна Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

Должность: Директор **«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**

Дата подписания: 16.02.2020 14:23:02 Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710617e9070e716e146e6e51f6108c5198 Отделение среднего профессионального образования

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

наименование

профессионального

модуля

код, специальность

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

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

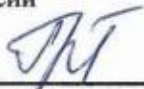
Краснодар, 2020

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией  
цикла дисциплин технологии  
производства общественного  
питания  
Протокол № 6  
от «06» июня 2020 года

Разработано на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология производства общественного питания

Председатель предметно-цикловой  
комиссии

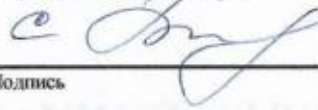


Н.С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

Заместитель директора по СФО



С.П. Боярская

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Лукинова И.Ю., зав. отделением СПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

Рецензент: Монастырская Е.Ю., зам. директора по качеству МУП КШП №1

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ) .....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	33
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	37

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана для обучающихся на базе основного общего образования и среднего общего образования 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):

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2.** До изучения профессионального модуля студент обладает знаниями, умениями и навыками полученными в процессе изучения дисциплин (Организация производства, организация обслуживания, информатика ) при реализации программы среднего общего образования и компетенциями сформированными при изучении дисциплин.

## 1.3. 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;
- организация 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:**

- знать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования различных видов сырья;
- 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 к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –589 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 373 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –244 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 107 часов;

консультации- 22 часа

производственной практики – 216 часов;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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 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 <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа		
ПК-3.1 ПК-3.2 1-9	Раздел 1. Технологические процессы приготовления сложных супов и горячих соусов.	104	66	34	-	38	-	-	
ПК-3.3 1-9	Раздел 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.	66	42	24		24		-	
ПК-3.4 1-9	Раздел 3. Организация технологических процессов производства сложных блюд из рыбы, мяса, птицы.	203	136	56	30	67			
1-9 3.1 -3.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>итогов</i>	216						216	
	<b>Всего:</b>	<b>589</b>	<b>244</b>	<b>114</b>	<b>30</b>	<b>129</b>	<b>30</b>		



### 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) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ 1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции; приготовление сложных супов и горячих соусов		66		
МДК 03.01. Технология приготовления сложной кулинарной продукции				
Тема 1.1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции ОК 1-9 ПК 3.1-3.2	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	1.	Организация технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложной горячей кулинарной продукции. Характеристика и ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. Нормативная и технологическая документация.	2	2
	2.	Последовательность и требования к безопасности ведения технологических прочесов приготовления, отпуска и хранения сложной горячей кулинарной продукции,	2	2

		полуфабрикатов, соусов и гарниров к ним. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции. Температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции.		
	2.	<b>Организация рабочих мест.</b> Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря, безопасное использование оборудования и инвентаря. Принципы и методы организации производства сложной горячей продукции: супов; супов (соусная станция); блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Организация рабочих мест супового и соусного отделения горячего цеха, предусматривающая соблюдение последовательности технологических процессов и охраны труда.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1.	Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных супов и соусов.	2	
	2.	Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Приготовление сложных супов. ОК 1-9 ПК 3.1-3.2	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	1.	<b>Подготовка сырья к производству.</b> Сырье: характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства.	2	2

		Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Основные критерии оценки качества сложных супов.		
	2.	<b>Методы приготовления сложных супов.</b> Варка, припускание, разваривание, поверхностное обжаривание, тушение, пассерование, смешивание, протирание, томление, осветление бульонов. Варианты комбинирования различных способов и приёмов приготовления супов.		
	1	<b>Технология приготовления сложных супов.</b> <b>Прозрачные супы:</b> характеристика, отличительные особенности, приготовление, способы осветления бульонов, процессы, происходящие при осветлении, ассортимент, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации, взаимозаменяемость сырья при приготовлении.	2	
	2.	Гарниры к прозрачным супам, их приготовление, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации. Технология приготовления гарниров к супам; клецек из овощной массы, из кнельных масс мяса, рыбы и птицы; гренок запеченных; чипсов.		
		<b>Солянки:</b> характеристика, отличительные особенности, приготовление, ассортимент, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации, взаимозаменяемость сырья при приготовлении.	2	

	<p><b>Супы-пюре, супы-крема:</b> (из мяса, рыбы, птицы); характеристика, отличительные особенности, приготовление, ассортимент, (из разных овощей, моркови, помидоров, зеленого горошка, печени, кур, рыбы, морепродуктов, шампиньонов требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации, взаимозаменяемость сырья при приготовлении, органолептические способы определения степени готовности.</p>	2	
	<p><b>Супы-биски:</b> характеристика, отличительные особенности, приготовление, ассортимент, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации, взаимозаменяемость сырья при приготовлении, органолептические способы определения степени готовности.</p>	2	
	<p><b>Национальные супы:</b> характеристика, отличительные особенности, приготовление (гуляша, лукового, шурпы, лагмана), ассортимент, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации, взаимозаменяемость сырья при приготовлении. Варианты сервировки, оформления и способы подачи.</p>	2	
	<p><b>Супы кубанской кухни:</b> характеристика, отличительные особенности, приготовление, ассортимент, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации, взаимозаменяемость сырья при приготовлении.</p>	2	
	<p><b>Отпуск сложных супов.</b> Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Температура подачи и требования к безопасности хранения.</p>	2	

<b>Лабораторные работы</b>		<b>18</b>		
1.	Приготовление и отпуск пюреобразных супов. Оценка качества сырья и готовой продукции.	6		
2.	Приготовление и отпуск прозрачных супов. Оценка качества сырья и готовой продукции.	6		
3.	Приготовление и отпуск национальных супов. Приготовление и отпуск супов Кубанской кухни. Оценка качества сырья и готовой продукции.	6		
<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>		
1.	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных супов. Расчет сырья, определение количества порций сложных супов с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	2		
2.	Решение ситуационных задач. Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству сложных супов».	2		
3.	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации	2		

<b>Тема</b> Приготовление сложных горячих соусов ОК 1-9 ПК 3.1-3.2	<b>1.3.</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
		1.	<b>Подготовка сырья к производству.</b> Сырье: Характеристика и требования к качеству. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов. Правила соусной композиции горячих соусов.	2	
		2	<b>Методы приготовления сложных горячих соусов. Классификация соусов.</b> Взбивание с одновременным загущением, непрерывное размешивание, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, варка при помешивании, растирание яиц, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, процеживание, прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, коррекция цветовых оттенков, панирование. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов.	2	
		3	<b>Технология приготовления сложных горячих соусов.</b> Соус красный основной, соус белый основной их производные. Соусы: рыбный, грибной. температурный и санитарный режим, правила и технология приготовления, примерные нормы выхода, органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	

	4.	<p><b>Технология приготовления сложных горячих соусов. Соусы сметанные, молочные.</b> Ассортимент, характеристика, технология приготовления. Отличительные особенности приготовления производных этих соусов, их использование, требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p>	2	
	5	<p><b>Яично-масленные соусы.</b> Ассортимент, технологический процесс приготовления, отличительные особенности, использование, требования к качеству, процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского. Режимы хранения и реализации. соуса голландского и его производных, соуса Bearnaise и его производных, остро-сладких густых соусов.</p> <p><b>Отпуск сложных горячих соусов.</b> методы сервировки и подачи сложных горячих соусов: Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Температура подачи.</p>	2	
<b>Практические занятия</b>			<b>6</b>	
	1.	Составление алгоритмов приготовления и использования сложных горячих соусов.	2	
	2.	Расчет сырья для приготовления сложных горячих соусов для подачи определенного количества порций блюд; расчет количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости, руководствуясь данными сборника рецептов и нормативных документов.	2	
		Решение ситуационных задач. Составление таблицы: “Требования, предъявляемые к качеству горячих сложных		

		соусов и их производных”. Составление ТК на соусы Кубанской кухни.		
		Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов установления показателей качества, оформление технологической документации.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>			<b>38</b>	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ и подготовка к их защите.				
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных супов.</li> <li>2. Составление таблиц “Требования к качеству, сроки реализации сложных супов”.</li> <li>3. Разработка новых видов продукции (супов).</li> <li>4. Подготовка докладов и рефератов по темам: “Основные предпочтения и технологии приготовления супов в Кубанской кухне”, “Актуальные направления в приготовлении и подаче супов”.</li> <li>5. Составление технологических и технико-технологических карт на супы.</li> <li>6. Составление алгоритмов приготовления и использования отдельных производных сложных горячих соусов.</li> <li>7. Составление таблиц “Требования к качеству, сроки реализации сложных горячих соусов”.</li> <li>8. Разработка новых видов продукции (соусов).</li> <li>9. Подготовка докладов и рефератов по темам: “Основные соусные предпочтения и технологии приготовления горячих соусов в Кубанской кухне”, ”Актуальные направления в приготовлении и подаче горячих соусов”.</li> <li>10. Составление технологических и технико-технологических карт на соусы.</li> <li>11. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, сборником рецептов блюд зарубежной кухни, справочником технолога, нормативно-технологической документацией.</li> </ol>				
<b>Раздел ПМ 2.</b>				
Приготовление сложных блюд из овощей, грибов,				



сыра.		42	
<b>МДК 03.01.</b> Технология приготовления сложной кулинарной продукции.			
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление сложных блюд из овощей и грибов. ОК 1-9 ПК 3.3	<b>Содержание</b>	22	
	1. <b>Подготовка сырья к производству.</b> Сырье: классификация, характеристика, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Варианты сочетания овощей и грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов. Основные критерии оценки качества сложных блюд из овощей и грибов.	2	2
	2. <b>Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов.</b> Припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд и овощей и грибов.	2	3

	3.	<b>Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов.</b> Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технология приготовления, примерные нормы выхода, органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто; мисо из овощей; спагетти из кабачков; овощей в тесте; огурцов жареных; овощей томленных в горшочке; спаржи паровой; фаршированных лука-порей, артишоков, фенхеля; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных, сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных. Гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов.	2	3
	4.	<b>Отпуск сложных блюд из овощей и грибов.</b> Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей и грибов. Температура подачи и требования к безопасности хранения.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
	1.	Приготовление и отпуск сложных блюд из овощей и грибов. Оценка качества сырья и готовой продукции.	6	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	1.	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из овощей и грибов.	2	
	2.	Расчет сырья для приготовления сложных блюд из овощей и грибов. (в том числе соусов для подачи).		

		Определение количества порций сложных блюд из овощей и грибов с учетом их вида, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	2	
	3.	Составление таблицы: “Требования, предъявляемые к качеству сложных блюд из овощей и грибов”.	2	
	4.	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформления технологической документации.	2	
Тема 2.2. Приготовление блюд из сыра. ОК 1-9 ПК 3.3	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	
	1.	<b>Основные характеристики сыра.</b> Классификация сыров по содержанию жира, консистенции и созреванию. История происхождения сыров и сыроварения. Технология производства отдельных видов сыров. Основные характеристики и вкусовые особенности национальных сыров Франции, Италии, Германии и других стран. Требования к качеству различных видов сыров. Условия хранения различных видов сыров. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.	2	3
	2.	<b>Подготовка сырья к производству.</b> Правила выбора и подготовка сыра, дополнительных ингредиентов к процессу производства блюд из сыра. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из сыра. Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Основные критерии оценки качества блюд из сыра.	2	3

	3.	Методы приготовления блюд из сыра. Нарезка, измельчение, взбивание, формовка, панирование, жарка основным способом, жарка во фритюре, расплавление сыра, варка на “водяной бане”, копчение, порционирование. Способы использования сыров в приготовлении различных блюд.	2	
	4.	<b>Технология приготовления блюд из сыра.</b> Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технология приготовления, органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из сыра: закусок из сыра; сырной тарелки; сыра жаренного; шариков из сырной массы, жареных во фритюре; гренков, овощей, шампиньонов в жидком фондю из сыра; супа сырного; сырного соуса. Гарниры, заправки и соусы для отдельных блюд из сыра.	2	3
	5.	<b>Отпуск блюд из сыра.</b> Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из сыра. Температура подачи и требования к безопасности хранения.	2	3
	<b>Лабораторная работа</b>		<b>4</b>	3
	1.	Приготовление и отпуск блюд из сыра. Оценка качества сырья и готовой продукции.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	3
	1.	Расчет сырья для приготовления блюд из сыра; гарниров, заправок и соусов для отдельных блюд из сыра.	2	
	2.	Составление таблицы: “Требования, предъявляемые к качеству блюд из сыра”.	2	
	3.	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформления технологической документации.	2	

<b>Раздел 3 ПМ 03. Организация технологических процессов производства сложных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи</b>			<b>136</b>	
<b>Тема 3.1. Технология приготовления сложных блюд из рыбы. ОК 1-9 ПК 3.4</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	1.	<b>Подготовка сырья к производству.</b> Характеристика сырья и полуфабрикатов из рыбы, условия их хранения. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	2	2
	2.	Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из рыбы. Основные критерии оценки качества сложных блюд из рыбы	2	2
	3.	<b>Методы приготовления сложных блюд из рыбы.</b> Варка на решетке; припускание целиком; жарка на гриле (глубокая и поверхностная); жарка в полусферической сковороде; жарка на вертеле;	2	2
	4	Запекание в фольге, морской соли, тесте и промасленной бумаге; томление в горшочке; копчение; варка на пару и запекание изделий из кнельной массы. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы.	2	2

	5.	<b>Технология приготовления сложных блюд из рыбы.</b> Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технология приготовления, примерные нормы выхода, органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из отварной и припущенной рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного;	2	2
	6.	Технология приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы: лосося жареного на решетке гриля; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке;	2	2
	7	Технология приготовления тельного из судака, запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования рыбы. Гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из рыбы.	2	2
	8.	<b>Отпуск сложных блюд из рыбы.</b> Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы. Температура подачи и требования к безопасности хранения.	2	2
	<b>Лабораторные работы.</b>		<b>12</b>	3
	1.	Приготовление и отпуск сложных блюд из отварной, припущенной и запеченной рыбы. Оценка качества сырья и готовой продукции.	6	
	2.	Приготовление и выпуск сложных блюд из жареной рыбы, котлетной и кнельной рыбной массы. Оценка качества сырья и готовой продукции.	6	3
	<b>Практические занятия.</b>		<b>4</b>	

	1.	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из рыбы. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	2	3
	2.	Составление таблицы: “Требования, предъявляемые к сложным блюдам из рыбы”. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	2	3
Тема 3.2. Технология приготовления сложных блюд из мяса. ОК 1-9 ПК 3.4	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	
	1.	<b>Подготовка сырья к производству.</b> Характеристика сырья и полуфабрикатов из мяса, условия их хранения. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	2	2
	2	Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса. Основные критерии оценки качества сложных блюд из мяса.	2	2
	3.	<b>Методы приготовления сложных блюд из мяса.</b> Жарка крупным и порционным куском на гриле, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, тушение крупным куском с гарниром и без, томление в горшочках, копчение, варка на пару. Запекание изделий из мясной кнельной массы.	4	2

	4.	<b>Технология приготовления сложных блюд из мяса.</b> Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технология приготовления, примерные формы выхода, органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса: телячьей (говяжьей) вырезки жареной; стейков, ростбифа жареных на гриле.	2	2
	5.	Технология приготовления блюд из жаренного мяса крупным куском: буженины запеченной; каре из ягненка; миньона из ягненка; тушеной рульки телячьей (свиной); жиго из баранины;	2	2
	6.	Технология приготовления блюд из жареного мяса порционным куском: бифштекс, лангет, филе, антрекот, котлеты натуральные, котлеты отбивные, шашлык по-карски, шницель, ромштекс, шницель по-венски. Отпуск, требования к качеству.	2	2
	7.	Технология приготовления мясных рулетов с различными начинками	2	2
	8.	Технология приготовления мяса шпигованного; грудинки фаршированной; поросенка жареного; рулета мясного; мяса вок; мяса, запеченного в тесте; мяса, запеченного в фольге; мяса в горшочке; суфле из мяса.	2	2
	9.	Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Правила порционирования мяса. Гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из мяса.	2	
	10.	<b>Отпуск сложных блюд из мяса.</b> Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса. Температура подачи и требования к безопасности хранения.	2	



	<b>Лабораторные работы.</b>		<b>12</b>	
1.	Приготовление и отпуск сложных блюд из запеченного мяса. Оценка качества сырья и готовой продукции.		6	
2.	Приготовление и отпуск сложных блюд из жареного и тушеного мяса. Оценка качества сырья и готовой продукции		6	
	<b>Практические занятия.</b>		<b>8</b>	
1.	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из мяса.		2	
2.	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.		2	
3.	Составление таблицы: “Требования, предъявляемые к сложным блюдам из мяса”.		2	
4.	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.		2	
<b>Тема 3.3. Технология</b>		<b>Содержание</b>	<b>32</b>	

приготовления сложных блюд из домашней птицы. ОК 1-9 ПК 3.4	1.	<b>Подготовка сырья к производству.</b> Характеристика сырья и полуфабрикатов из домашней птицы, условия их хранения. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	2	3
	2.	Варианты сочетания домашней птицы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из домашней птицы. Основные критерии оценки качества сложных блюд из домашней птицы.	2	
	3.	<b>Методы приготовления сложных блюд из домашней птицы.</b> Варка на пару и “овощной подушке”, припускание, жарка на гриле, жарка в воке, жарка на вертеле, тушение с гарниром и без, томление в горшочках, копчение, запекание. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из домашней птицы.	2	3
	4.	<b>Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы.</b> Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технология приготовления, примерные формы выхода, органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из домашней птицы: индейки отварной; гуся, утки фаршированных; индейки, утки жареных целиком; кур запеченных на вертеле и в тесте целиком; утки запеченной целиком;	2	

	5.	Технология приготовления куриного мяса, запеченного в тесте; утки, томленной в горшочке; утиной ножки конфи; изделий из кнельной массы кур. Техника нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде. Правила порционирования домашней птицы. Гарниры, заправки соусы для отдельных блюд из домашней птицы.	2	
	6.	<b>Отпуск сложных блюд из домашней птицы.</b> Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из домашней птицы. Температура подачи и требования к безопасности хранения.	2	
<b>Лабораторные работы</b>			<b>12</b>	
	1.	Приготовление и отпуск сложных блюд из домашней птицы. Оценка качества сырья и готовой продукции	6	
	2.	Приготовление и отпуск сложных блюд из домашней птицы. Оценка качества сырья и готовой продукции	6	
<b>Практические занятия</b>			<b>8</b>	
	1.	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из домашней птицы.	2	
	2.	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из домашней птицы с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	2	
	3.	Составление таблицы: “Требования, предъявляемые к сложным блюдам из домашней птицы”.	2	

	4.	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	2	
--	----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	--

**Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03**

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).

Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ и подготовка к их защите.

**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**

1. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из овощей и грибов.
2. Составление таблиц “Требования к качеству, кроки реализации сложных блюд из овощей и грибов”.
3. Разработка новых видов продукции (блюд из овощей и грибов).
4. Подготовка докладов и рефератов по темам: “Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из овощей и грибов у различных народов мира”, “Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из овощей и грибов”.
5. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из овощей и грибов.
6. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных блюд из сыра.
7. Разработка новых видов продукции (блюд из сыра).
8. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из сыра.
9. Подготовка докладов и рефератов по темам: “История и происхождение сыров и сыроварения”, “Вкусовые особенности и технология производства сыров у различных народов мира”, “Методы и правила дегустации и оценки вкусовых и иных качеств сыров”, “Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из сыра”.
10. Составление таблиц: “Требования к качеству различных видов сыров, сроки их хранения”.
11. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из рыбы.
12. Составление таблиц: “Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд из рыбы”.
13. Разработка новых видов продукции (блюд из рыбы).

<p>14. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из рыбы.</p> <p>15. Подготовка докладов и рефератов по темам: “Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира”, ”Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из рыбы”, ”Блюда из нерыбных продуктов моря”.</p> <p>16. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из мяса.</p> <p>17. Составление таблиц: “Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд из мяса”.</p> <p>18. Разработка новых видов продукции (блюд из мяса).</p> <p>19. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из мяса.</p> <p>20. Подготовка докладов и рефератов по темам: “Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у различных народов мира”, ”Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из мяса”, ”Блюда из мяса диких животных”.</p> <p>21. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из домашней птицы.</p> <p>22. Составление таблиц: “Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд из домашней птицы”.</p> <p>23. Разработка новых видов продукции (блюд из домашней птицы).</p> <p>24. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из домашней птицы.</p> <p>25. Подготовка докладов по темам: “Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из домашней птицы у различных народов мира”, ”Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из домашней птицы”, ”Блюда из пернатой дичи”.</p> <p>26. Работа со сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур блюд зарубежной кухни, справочником технолога, нормативно-технической документацией.</p>	
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</p>	<p><b>30</b></p>
<p><b>Примерная тематика курсовых работ по модулю:</b></p> <p>1.Ассортимент и основные технологические приемы приготовления супов-пюре.</p> <p>2.Ассортимент, особенности приготовления и оформление сложных блюд из морепродуктов.</p> <p>3.Ассортимент, технология приготовления и дизайн сложных горячих блюд из птицы.</p> <p>4.Ассортимент, особенности приготовления и подачи блюд из сыра.</p> <p>5. Организация технологического процесса приготовления горячих блюд для школьного питания</p>	

6. Организация технологического процесса приготовления блюд из дичи.
7. Организация технологического процесса приготовления блюд из рубленой мясной массы.
8. Соусы зарубежной кухни, особенности приготовления.
9. Ассортимент и особенности приготовления блюд из мяса диких животных.
10. Ассортимент и особенности приготовления сложных блюд из тушёного и запеченного мяса.
11. Ассортимент и особенности приготовления блюд и закусок из грибов в русской кухне
12. Организация технологического процесса при приготовлении национальных супов.
14. Особенности приготовления и подачи сложных горячих блюд из жареной рыбы.
15. Ассортимент и особенности приготовления сложных горячих блюд из свинины.
16. Особенности приготовления и подачи сложных горячих блюд из баранины.
17. Организация технологического процесса приготовления блюд итальянской кухни.
18. Организация технологического процесса приготовления блюд из нутрии.
19. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса жареного порционными кусками.
20. Русские традиции и особенности приготовления блюд пасхального стола.
21. Разработка ассортимента и особенности приготовления сложных горячих блюд японской кухни.
22. Организация технологического процесса приготовления блюд из нутрии.
23. Организация технологического процесса приготовления супов кубанской кухни.
24. Ассортимент и особенности приготовления блюд и закусок из грибов в русской кухне.
25. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса в старинной Русской кухне.
26. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в старинной русской кухне.
27. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов и заправок для блюд из овощей, грибов, сыра.
28. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей.
29. Ассортимент и особенности приготовления сложных горячих блюд из тушенной и запеченной рыбы.
30. Организация технологического процесса приготовления горячих соусов и заправок для

<p>блюд из овощей, грибов, сыра.  31. Ассортимент и особенности приготовления блюд на гриле.  32. Изучение особенностей технологии приготовления блюд вегетарианской кухни.  33. Разработка ассортимента и технология приготовления сложных горячих блюд из экзотических видов рыб.  34. Ассортимент и особенности приготовления сложных горячих блюд китайской кухни.</p>	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Участие в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы.</li> <li>2. Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы.</li> <li>3. Участие в организации рабочих мест.</li> <li>4. Выбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы.</li> <li>5. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной кулинарной продукции.</li> <li>6. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря.</li> <li>7. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной кулинарной продукции.</li> <li>8. Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>9. Выбор способов сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>10. Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>11. Контроль, оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.</li> <li>12. Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сложной кулинарной продукции.</li> </ol>	<p>216</p>

13. Оформление технологической документации.	
<b>Консультации</b>	22
<b>Всего</b>	<b>589</b>



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов.

*Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3.*  
(для проведения занятий семинарского типа, выполнение курсовых работ (курсовое проектирование) текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);

Переносные учебно-наглядные пособия.

Программное обеспечение:

Операционная система Windows 10

Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

*Учебный кулинарный цех.*

(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)

Специализированное оборудование.

Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.

Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.

Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.

Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,

Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,

Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3

Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,

Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,

Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,

Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,

Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт.,

Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт.,

Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт.,

Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт

Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.

Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,

Перечень посуды и инвентаря:

Кастриули из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни; тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; кокетницы; поварская игла ; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; наколка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.

#### **4.2. Интерактивные формы обучения студентов при изучении дисциплины (или ПМ)**

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
1.2;	2 часа	1.Деловая игра
1.3; 2.1;	2 часа	2.Круглый стол
2.2; 2,1;	2 часа	3 Круглый стол
3,2; 3,3;	2 часа	5.Дискуссия
1.2; 1.3; 3.1; 3.2; 3.3.	2 часа	6.Просмотр и обсуждение видеофильма

#### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники**

1.Н.И. Андонова Т.А. Качурина. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник - М.: Издательский центр «Академия», 2018. Режим доступа <https://academia-library.ru/reader/?id=345858&>

## Дополнительные источники

1. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (с изменениями от 21 мая 2001 г., 10 мая 2007 г.).
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г., 18, 29, 30 декабря 2006 г., 26 июня, 8 ноября, 1 декабря 2007 г., 12 июня, 14, 23 июля, 27 октября, 22 декабря 2008 г.).
4. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 5, 31 декабря 2005 г., 31 марта, 30 декабря 2006 г., 12 июня, 23 июля, 27 октября, 22, 30 декабря 2008 г.).
5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
7. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  
ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
9. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
12. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
14. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
15. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
16. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
17. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
18. В.И. Богушева Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д: Феникс, 2016
19. Н.А. Анфимова Кулинария: Учебник.- М.: Изд. центр «Академия», 2015

Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В.Н. Сысоев Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>О</sup>», 2014.

20. В.Ф. Кащенко Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015.

#### 20. Журналы

- «Питание и общество»
- «Пищевая промышленность»
- «Кондитерское и хлебопекарное производство»
- «Вы и Ваш ресторан»
- «Ресторанные ведомости»

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

#### Интернет- ресурсы

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”- [www.cnsnb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm)
2. База данных и аналитические публикации на портале «Университетская информационная система Россия» - <https://uisrussia.msu.ru/>  
Информационные справочные системы:  
[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) — Справочная правовая система «Консультант Плюс».

#### 1.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» должно предшествовать получение первичных профессиональных знаний, умений и навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии Повар».

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков. Форма организации производственной практики – концентрированная. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### 1.4. 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 и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания».

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных супов	–	Текущий контроль в форме:
Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор безопасной схемы организации производственного процесса;</li> <li>– выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– решение ситуационных задач по организации рабочих мест;</li> <li>– профессиональная оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– точность соблюдения рецептуры;</li> <li>– выбор вида теста, способа его приготовления и формовки мучных кондитерских изделий;</li> <li>– рациональность выбора технологических схем приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>– точный выбор температурного режима выпечки тестовых заготовок;</li> <li>– выбор отделочных полуфабрикатов и украшений, техники и варианта оформления;</li> <li>– качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– определение режимов реализации и хранения сложных мучных кондитерских изде-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК.</li>   <li>Зачеты по производственной практике</li>   <li>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– лий и праздничных тортов;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации.</li> </ul>	
<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор безопасной схемы организации производственного процесса;</li> <li>– выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– решение ситуационных задач по организации рабочих мест;</li> <li>– профессиональная оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– точность соблюдения рецептур;</li> <li>– выбор вида теста, способа его приготовления и формовки мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>– рациональность выбора технологических схем приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>– точный выбор температурного режима выпечки тестовых заготовок;</li> <li>– выбор отделочных полуфабрикатов и украшений, техники и варианта оформления;</li> <li>– качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– определение режимов реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации.</li> </ul>	
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор безопасной схемы организации производственного процесса;</li> <li>– выбор технологического оборудования и производственно-</li> </ul>	

	<p>го инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– решение ситуационных задач по организации рабочих мест;</li> <li>– профессиональная оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– выбор способов обработки сырья;</li> <li>– точность соблюдения рецептур;</li> <li>– выбор способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– рациональность выбора технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– точный выбор температурного режима приготовления сахаристых отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– уровень оформительского мастерства;</li> <li>– качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– определение режимов хранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации.</li> </ul>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у 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>
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессио-</li> </ul>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и при выполнении работ</i></p>

	<p>нальной деятельности;</p> <p>- наличие положительных отзывов по итогам производственной практики</p>	<p><i>учебной и производственной практик</i></p>
<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; процессов;</p>	<p><i>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</i></p>
<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- демонстрация способностей к анализу, контролю и оценки рабочих ситуаций;</p>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.</i></p>
<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.</i></p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационной деятельности.</p>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка за навыками работы в глобальных и локальных информационных сетях.</i></p>
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p><i>Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в</i></p>



		<i>общении с руководством и с клиентами.</i>
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность постановки цели, выбора и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- эффективность и качество выполнения подготовки производственного помещения и поддержания его санитарного состояния.</li> </ul>	<i>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; процессов;</i>
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<i>Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося.</i>
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- эффективность и качество выполнения профессиональных задач в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в при выполнении работ учебной и производственной практик</i>

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочей  
программе рассмотрены и одобрены  
на заседании предметно-цикловой  
комиссии центра диссертаций технологии  
продукции общественного питания от  
26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.