



БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Приказом директора №233 от 01
сентября 2017г.

Рабочая программа
по профессиональному модулю
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
программы подготовки квалифицированных специалистов среднего звена
по специальности СПО
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
код и наименование профессии/специальности

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации
(работодателя)

Форма обучения очная

Курс 3

Семестр 7

ООО «ИУП „Сияние Севера“

«05» сентября 2017 г.



Когалым, 2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10. Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы профессий **260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**.

Организация-разработчик: БУ «Когалымский политехнический колледж»

Разработчик:

Рыбакова Ирина Викторовна, преподаватель БУ «Когалымский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

на заседании МО по направлению подготовки 44.02.01 Дошкольного образования, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям). 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.01.17 Повар, кондитер

Протокол № 1 от «01» сентября 2017г.

Руководитель МО И.В. Рыбакова /И.В. Рыбакова/

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС И.В. Рыбакова /И.В. Рыбакова/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10. Технология производства общественного питания** входящей в состав укрупненной группы специальностей 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса и приготовление сложной холодной 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.03. МДК.03.01

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

иметь практический опыт:

- О₁ разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- О₂ организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- О₃ приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- О₄ сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- О₅ контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- У₁ органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- У₂ принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- У₃ проводить расчеты по формулам;
- У₄ 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;
- У₅ выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- У₆ выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- У₇ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- З₁ ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- З₂ классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- З₃ классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- З₄ классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- З₅ методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- З₆ принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- З₇ требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- З₈ требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- З₉ основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- З₁₀ основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- З₁₁ методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- З₁₂ варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- З₁₃ варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- З₁₄ ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- З₁₅ правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- З₁₆ правила соусной композиции горячих соусов;
- З₁₇ температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- З₁₈ варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- З₁₉ варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- З₂₀ правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- З₂₁ виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- З₂₂ технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- З₂₃ технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- З₂₄ гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- З₂₅ органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- З₂₆ правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- З₂₇ технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- З₂₈ правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- З₂₉ варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- З₃₀ традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- З₃₁ варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- З₃₂ температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- З₃₃ правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- З₃₄ требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- З₃₅ требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- З₃₆ риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- З₃₇ методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.03 МДК.03.01

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 291 час, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 194 часа; в
 т. ч. Лабораторно-практические занятия – 82 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 97 часов;
 учебной практики -36 часа
 производственной практики – 72 часа.

	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная учебная нагрузка	обязательная аудиторная нагрузка			Учебная практика	Производственная практика
				Теоретические занятия	Практические	Лабораторные		
6 семестр	291	97	194	112	56	26	-	-
итого	291	97	194	112	56	26	36	72
Дифференцированный зачет по МДК 03.01 (6 семестр)								
Квалификационный экзамен (6 семестр)								

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): технология 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	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

	максимальная учебная нагрузка	самостоятельная работа	обязательная аудиторная учебная нагрузка	обязательная аудиторная нагрузка			учебная практика	Производственная практика	Курсовой проект
				Теоретические занятия	практические	лабораторные			
6 семестр	291	97	194	112	56	26	36	72	-
итого	291	97	194	112	56	26	36	72	-
Дифференцированный зачет по ПМ.03									
Квалификационный экзамен (6 семестр)									

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и		291	
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		291	
Раздел 1. ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Приготовление супов		24	
Тема 1.1. Бульоны	Содержание	2	
	Технологический процесс варки бульонов, их разновидности: Костный и мясо – костный бульон		
	Бульон из птицы. Рыбный бульон		
	Рыбный бульон. Грибной отвар		
Тема 1.2. Заправочные супы	Содержание	2	2
	Классификация. Технологический процесс приготовления. Общие правила варки. Правила отпуска.		
	Щи, борщи ассортимент характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении, режим хранения и реализации.		2
	Рассольники, солянки ассортимент характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении режим хранения и реализации.		
Тема 1.3. Супы картофельные	Содержание	2	
	Супы картофельные, ассортимент. Отличительные особенности. Правила отпуска		2
	Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		
Тема 1.4. Супы - пюре	Содержание	2	
	Супы- пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приемы и правила приготовления.		2

	Приготовление супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, отличительные особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
Тема 1.5. Прозрачные супы	Содержание	2	
	Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска		2
	Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании оттенки и осветление бульонов. Гарниры и прозрачным супам, их приготовление. Требование к качеству, режим хранения и реализации.		2
Тема 1.6. Супы молочные холодные, сладкие и национальные	Содержание	2	
	Супы молочные, холодные, сладкие и национальные. Характеристика. Ассортимент.		2
	Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
	Особенность приготовления национальных супов. Ассортимент. Требования к качеству.		2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 1. Работа со сборником рецептов Практическое занятие 2. Расчет технологических карт		
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, прозрачных супов Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск сладких и молочных супов Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск национальных супов	8	
Самостоятельная работа	24		
Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Систематическая проработка конспектов занятий по теме Составление технологических карт Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску молочных, холодных, сладких супов. Подготовка презентации «Супы»			
Внеаудиторная самостоятельная работа			
Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску заправочных супов Составление технологических карт Составление таблиц «Требования к качеству супов сроки реализации» Подготовка докладов, рефератов: «Супы зарубежной кухни», «Супы татарской кухни». Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач			

Раздел 2 ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: приготовление сложных горячих соусов		35	
Тема 2.1. Полуфабрикаты для приготовления соусов	Содержание	2	
	Значение, классификация и ассортимент соусов. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Принцип подбора соусов к блюдам.		2
Тема 2.2. Соус красный основной и его производные	Содержание	2	
	Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству.		2
	Ассортимент и особенности приготовления и использование производных красного соуса. Требования к качеству. Режим хранения и режим реализации.		2
Тема 2.3. Соус белый и его производные	Содержание	2	
	Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах.		2
	Ассортимент и особенности производных белого соуса на мясном и рыбном бульонах, технологический процесс их приготовления, использование, требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
Тема 2.4. Соусы грибные, сметанные, молочные.	Содержание	2	
	Ассортимент, характеристика, технология приготовления грибного, сметанного, молочных соусов.		2
	Отличительные особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использование, требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
Тема 2.5. Яично- масляные соусы.	Содержание	2	
	Ассортимент, технологический процесс приготовления, отличительные особенности, использование, требования к качеству, режим хранения.		2
	Масляные смеси. Ассортимент, использование.		2
Тема 2.6. Салатные заправки	Содержание	2	
	Физико-химическая структура заправок. Ассортимент, технологический процесс приготовления		2
	Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование, требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Приготовление горячих соусов		
	Приготовление холодных соусов		
Самостоятельная работа	12		

	<p>Работа со сборником рецептов, справочной литературой</p> <p>Составление технологических карт</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий по теме</p> <p>Подготовка рефератов, докладов</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации»</p> <p>Подготовить сообщение «история возникновения соусов»</p>		
<p>Раздел 3 ПМ.03</p> <p>«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей</p>		47	
<p>Тема 3.1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Содержание</p> <p>Значение, классификация, рецептуры блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	6	2
	<p>Технология приготовления каш, блюд из каш.</p>		2
	<p>Принцип подбора гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий к блюдам.</p>		2
	<p>Общие правила варки каш различной консистенции.</p>		2
	<p>Технологический процесс приготовления и отпуска каш и изделий из них (запеканок, крупеника, пудингов, котлет, клецок, манника).</p>		2
	<p>Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка сырья. Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки</p>		2
	<p>Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p>		2
<p>Тема 3.2. Блюда и гарниры из овощей</p>	<p>Содержание</p> <p>Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств.</p>	4	2
	<p>Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.</p>		2
	<p>Технология приготовления блюд из жареных, тушеных, запеченных овощей.</p>		
	<p>Технология приготовления блюд из грибов, требования к качеству, правила подачи, условия и</p>		
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	18	
	<p>приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких;</p>		
	<p>приготовление блюд из каш;</p>		
	<p>приготовление фаршированных овощей;</p>		
	<p>приготовление тушеных блюд из овощей;</p>		
	<p>приготовление жареных блюд из овощей;</p>		

	приготовление блюд из бобовых с гарниром и луком;		
	Самостоятельная работа Составление технологических карт Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и использованию гарниров Систематическая проработка конспектов занятий по теме Внеаудиторная самостоятельная работа Сообщения на тему «Сложные гарниры из овощей» Презентация на тему »овоци, их значение в питании» Доклад «Крупы, используемые в национальных блюда»	18	
	Учебная практика приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких; приготовление блюд из каш; приготовление блюд из бобовых с гарниром и луком; приготовление блюд из отварных макаронных изделий; приготовление отварных блюд из овощей; приготовление жареных блюд из овощей; приготовление запеченных блюд из овощей; приготовление тушеных блюд из овощей; приготовление фаршированных овощей;		

Раздел 4. ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: приготовление сложных горячих блюд из рыбы				
Тема 4.1. Рыбные блюда	Содержание	10		
	Классификация рыбных блюд, рецептуры, Рациональность использования и взаимозаменяемость сырья.		2	
	Правила порционирования, оформление и отпуск блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Основные критерии безопасности.		2	
	Блюда из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска.		2	
	Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.		2	
	Гарниры и соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы.		2	
	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы.		2	
	Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре «гриль», на вертеле. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами.		2	
	Особенности оформления, отпуска блюд из жаренной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Блюда из запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	30	2	
	Блюда из тушеной рыбы. Ассортимент. Характеристика.		2	
	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2	
	Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент. Характеристика.		2	
	Правила жарки полуфабрикатов из котлетной массы, гарниры, соусы, рекомендуемые к блюдам из котлетной массы рыбы.		2	
	Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации		2	
	Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент. Характеристика, особенности		2	
	Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент. Характеристика, особенности. Требования к качеству. Режим хранения и реализации		2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		30	
	Блюда из отварной, припущенной рыбы			

	Блюда из жаренной, запеченной рыбы		
	Блюда из запеченной рыбы		
	Блюда из рыбной котлетной массы		
	Блюда из тушеной рыбы		
	Блюда из нерыбных продуктов		
	Самостоятельная работа	24	
	Работа со Сборником рецептов, справочником технолога, нормативно – технической документацией Составление технологических карт на блюда из рыбы Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из рыбы, морепродуктов Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы» Внеаудиторная самостоятельная работа Подборка рецептов блюд из рыбы Подготовка докладов «Новые блюда из нерыбного водного сырья и из рыбы». Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	Учебная практика		
	Приготовление рыбы отварной, припущенной Приготовление рыбы жареной Приготовление рыбы запеченной; Приготовление блюд из рыбной котлетной массы; приготовление блюд из морепродуктов приготовление блюд из отварного мяса; приготовление блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками; приготовление блюд из жареного мяса панированными кусками приготовление блюд из тушеного мяса; приготовление блюд из запеченного мяса приготовление блюд из рубленой массы; приготовление блюд из котлетной массы; приготовление блюд из субпродуктов; приготовление отварных и жареных блюд из с/х птицы и дичи.		
Раздел 5. ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: приготовление сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов		90	

Тема 5.1. Классификация горячих мясных блюд	содержание		2	
	1	Ассортимент. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.		2
	2	Правила подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, их оформления, отпуска (в том числе заказных, банкетных, фирменных). Основные критерии безопасности		2
Тема 5.2. Блюда из жареного мяса.	Содержание		2	
	1	Общие правила жарки мясных п/ф. Режим, продолжительность, определение готовности.		2
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного крупными, порционными натуральными, мелкими кусками. Температурный режим жарки мясных п/ф. Ассортимент. Характеристика. Отличительные особенности.		2
	3	Рекомендуемые гарниры, соусы, варианты отпуска Требования к качеству, режим хранения, сроки реализации.		2
Тема 5.3. Блюда из жареных субпродуктов	Содержание		2	
	1	Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренных субпродуктов.		2
	2	Правила жарки, продолжительность, определение готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режим хранения и сроки реализации		2
Тема 5.4. Блюда из тушеного мяса.	Содержание		2	
	1	Общая характеристика.		2
	2	Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками; блюда из мяса, ассортимент, особенности приготовления и отпуска.		2
	3	Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации		2
Тема 5.5 Блюда из тушеных субпродуктов.	Содержание		2	
	1	Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных субпродуктов.		2
	2	Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
Тема 5.6 Блюда из запеченного мяса.	Содержание		2	
	1	Ассортимент. Характеристика. Правила запекания мяса.		2
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса.		2
	3	Рекомендуемые гарниры и соусы. Оформление. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
Тема 5.7 Блюда из рубленого мяса.	Содержание		2	

	1	Технологический процесс приготовления натуральной рубленой массы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика.		2
	2	Технологический процесс приготовления котлетной массы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика.		2
	3	Правила жарки п/ф из рубленого мяса. Правила подбора гарнира и соусов к блюдам из натуральной рубленой и котлетной массы.		2
Тема 5.8 Блюда из мяса диких животных.		Содержание	2	
	1	Ассортимент Технологический процесс приготовления и отпуска блюд, особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		12	
	Приготовление блюд из отварного мяса и мясных пролуктов			
	Блюда из мяса жаренного и тушенного крупными кусками			
	Блюда из мяса, жаренного порционными, натуральными и панированными кусками			
	Блюда из мяса и мясных продуктов, жаренных и тушеных мелкими кусками. Блюда из запеченного и рубленого мяса			
Самостоятельная работа		36		
	Работа со Сборником рецептов, справочником технолога, нормативной документацией Составление технологических карт на мясные блюда и из мясных продуктов Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из мяса и мясных продуктов Расчёт сырья, гарниров и определение количества порций при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов, для разного типа предприятий с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборника рецептов и нормативных документов Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовка докладов, рефератов «Блюда из мяса диких животных», «Блюда из мяса в современной интерпретации», «Экзотические фрукты и овощи к мясным блюдам и т.д.» Подготовка презентаций «Мясные блюда» Составление таблиц «Требование к качеству блюд из мяса и мясных продуктов» Подборка рецептов мясных блюд			
Раздел 6. ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: приготовление блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы				

Тема 6.1 Блюда из домашней (сельскохозяйственной птицы)	Содержание		12	
	1	Классификация. Общая характеристика блюд.		2
	2	Рациональное использование. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд.		2
	3	Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд		2
	4	Блюда из отварной птицы. Ассортимент.		2
	5	Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска.		2
	6	Рекомендуемые гарниры, соусы.		2
	7	Блюда из жареной птицы, дичи. Ассортимент.		2
	8	Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска.		2
	9	Рекомендуемые гарниры, соусы.		2
	10	Блюда из филе птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика.		2
	11	Технологический процесс приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, панированные жаренные, по столичному.		2
	12	Особенности отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы.		2
	13	Блюда из тушёной птицы. Ассортимент. Характеристика.		2
	14	Технологический процесс, особенность приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов;		2
	15	птица тушённая в соусе; гусь, утка по домашнему.		2
	16	Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
	17	Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент		2
18	Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Блюда из отварной птицы.			
	Блюда из жареной птицы			
	Блюда из филе птицы			
	Самостоятельная работа	21		

	<p>Работа со Сборником рецептов, справочником технолога Решение задач и упражнений по образцу Систематическая проработка конспектов Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить доклады «Новые фирменные блюда из птицы» Подборка рецептов Блюда из сельскохозяйственной Подготовить презентацию «Блюда из птицы»</p>		
Учебная практика (по профилю специальности)			
<p>рыба отварная, припущенная рыба жареная рыба запеченная; блюда из рыбной котлетной массы; приготовление блюд из морепродуктов приготовление блюд из отварного мяса; приготовление блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками; приготовление блюд из жареного мяса панированными кусками приготовление блюд из тушеного мяса; приготовление блюд из запеченного мяса приготовление блюд из рубленой массы; приготовление блюд из котлетной массы; приготовление блюд из субпродуктов; приготовление отварных и жареных блюд из с/х птицы и дичи приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких; приготовление блюд из каш; приготовление блюд из бобовых с гарниром и луком; приготовление блюд из отварных макаронных изделий; приготовление отварных блюд из овощей; приготовление жаренных блюд из овощей; приготовление запеченных блюд из овощей; приготовление тушеных блюд из овощей; приготовление фаршированных овощей</p>			

<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Приготовление рыбы отварной, припущенной Приготовление рыбы жареной Приготовление рыбы запеченной; Приготовление блюд из рыбной котлетной массы; приготовление блюд из морепродуктов приготовление блюд из отварного мяса; приготовление блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками; приготовление блюд из жареного мяса панированными кусками приготовление блюд из тушеного мяса; приготовление блюд из запеченного мяса приготовление блюд из рубленной массы; приготовление блюд из котлетной массы; приготовление блюд из субпродуктов; приготовление отварных и жареных блюд из с/х птицы и дичи приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких; приготовление блюд из каш; приготовление блюд из бобовых с гарниром и луком; приготовление блюд из отварных макаронных изделий; приготовление отварных блюд из овощей; приготовление жареных блюд из овощей; приготовление запеченных блюд из овощей; приготовление тушеных блюд из овощей; приготовление фаршированных овощей</p>		
<p>Курсовые работы</p> <p>Разработка блюд из рыбы жареной Разработка блюд из рыбы, припущенной Разработка блюд из рыбы, жаренной Разработка блюд из рыбы тушеной Разработка блюд из жареной во фритюре Разработка блюд из рыбной котлетной массы Разработка блюд из нерыбного водного сырья Разработка блюд из отварного мяса Разработка блюд из жареного мяса</p>	20	

Разработка блюд из из мяса тушеного Разработка блюд из мяса запеченого Разработка блюд из натуральных порционных кусков мяса Разработка блюд из панированного мяса Разработка блюд из рубленой массы Разработка блюд из котлетной массы Разработка блюд из субпродуктов Разработка блюд из отварной птицы Разработка блюд из жареной птицы Разработка блюд из тушеной птицы Разработка блюд из фаршированных овощей Разработка блюд из отварных овощей Разработка блюд из жареных овощей Разработка блюд из запеченных овощей Разработка блюд из макаронных изделий Разработка блюд из круп		
--	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля имеется кабинет «Технология кулинарного производства» и лаборатория «Повар кондитер».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование,
- жарочный шкаф,
- электрическая плита

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.03.** заканчивается обязательной производственной практикой в объеме 72 часа. Производственная практика (по профилю специальности) реализовываться концентрированно ГБОУ СПО КМТТ при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля .

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник / Н.И. Андонова. – М.: Академия, 2018. – 220 с. – Текст: непосредственный.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебник / В.А. Домарецкий. – М.:Форум, 2016. – 400 с. - Текст: непосредственный.
3. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2018. – 245 с. – Текст: непосредственный.
4. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник / Е.И. Соколова. – М.:Академия, 2018. – 260 с. - Текст: непосредственный.
5. Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник / Т.Ю. Шитякова. – М.: Академия, 2018. – 274 с. – Текст: непосредственный.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является освоение МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается преподавателем, имеющим высшее профессиональное образование, вторую квалификационную категорию, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Имеет опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватель проходит стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.5 Условия реализации программы с лицами ОВЗ.

В целях доступности получения образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КПК обеспечивается:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

– размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне);

– присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

– обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию академии;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

– дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));

– обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных

помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

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

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	разработка ассортимента супов. организации технологического процесса приготовления супов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления супов; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении супов	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; проведение исследований; зачет;
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	разработка ассортимента соусов. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования организации технологического процесса приготовления соусов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет;

<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра. организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет;</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет; экзамен</p>

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии • (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства). 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение</p>

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. 	<p>Экспертное наблюдение</p>

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнения и изменения к рабочей программе на учебный год _____

Дополнения и изменения на _____ учебный год по дисциплине

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочую программу обсуждены на заседании МС

« _____ » _____ 20 ____ г. (Протокол № _____).

Председатель МС _____ / _____ /