

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»
(АНООПО «КТЭиП ПК»)**

РАССМОТРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин Протокол № от «__» _____ 2021 г. Председатель ПЦК _____/Фамилия И.О./ (подпись) (Ф.И.О.)	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по научно-методической работе _____/Хольшина М.А./ (подпись) (Ф.И.О.) «__» _____ 2021 г.
--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной
продукции**
(наименование дисциплины)

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(код и наименование специальности)

базовая подготовка
(среднее профессиональное образование с указанием ОПОП базовой или углубленной подготовки)

Разработчики:

1. Организация – разработчик: АНОО ПО Кызылский техникум экономики и права ПК.
2. Составил(а): Преподаватель АНОО ПО «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации»: Даваа Р.С

г. Кызыл — 2021 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 и зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 23.07.2014 № 33234.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.02.10 Технология продукции и организация общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии повар в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях повара.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции; супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов 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 продукции различными способами;

знать:

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

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

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 подготовленных 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; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей продукции;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

технологии приготовления сложных супов: пюреобразных, прозрачных, национальных, горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии 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;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера, рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформление и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелок и блюд 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 приготовления готовой горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 597 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 351 час, включая:
обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 234 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 117 часов;

курсовая работа – 30 часов;

учебной практики – 108 часов

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика	18	12	4		6		-	-
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 2. Использование технологического оборудования для приготовления горячей кулинарной продукции	18	12	4		6		-	-
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 3. Технология Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	315	222	98	30	93		-	-
ПК 1, ПК 2, ПК 3,	Раздел 4. Контроль качества сложной горячей кулинарной продукции.	16	10	4		6		-	
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 5. Организация производства сложной горячей кулинарной продукции.	14	8	4		6		-	
	Учебная практика (концентрированно)	108						108	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (итоговая (концентрированная) практика)	108							108
	Всего:	597	234	114	30	117	-	108	108

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование раздела ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельные работы обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ 03. Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика		18	
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		234	
Тема 1.1 Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности алкогольных напитков	Содержание	8	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация алкогольных напитков, их характеристика. 2. Основные способы и методы производства алкогольных напитков. 3. Методы и правила дегустации вин, крепких алкогольных напитков и пива, оценки вкусовых и ароматических качеств напитков. 4. Принципы сочетаемости алкогольных напитков с отдельными продуктами. 5. Органолептические способы оценки качества алкогольных напитков. 6. Условия безопасного хранения алкогольных напитков для сохранения качества. 		
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества алкогольных напитков. 	4	3
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 03. Примерная тематика домашних заданий <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента, товароведных характеристик алкогольных напитков (заполнение таблицы). 	6	2
Раздел 2 ПМ 03. Использование оборудования для приготовления горячей кулинарной продукции		18	
МДК 03.01		234	

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
Тема 2.1 Технологическое оборудование для приготовления и хранения горячей кулинарной продукции	Содержание	8	2
	1. Классификация технологического оборудования для приготовления и хранения горячей кулинарной продукции. 2. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация электроплит, сковород, грилей вок, пароварок, пароконвектоматов, жарочных шкафов, шкафов для хранения и томления, печей для копчения, тепловых мармитов, фритюрниц. 3. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация протирачных машин.		
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия 1. Подготовка оборудования к безопасной эксплуатации. 2. Решение ситуации по безопасной эксплуатации оборудования.	4	2, 3
Раздел 3 ПМ 03. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 03. Примерная тематика домашних заданий: 1. Изучение новых видов технологического оборудования разных фирм, сравнительной характеристики технологических параметров.	6	
		285	
		234	
Тема 3.1	Содержание	16	2

<p>Технология приготовления сложных супов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, характеристика сложных супов. 2. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов, вариантов сочетания продуктов для создания гармоничных супов. 3. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов. 4. Характеристика приемов приготовления супов: варка, припускание, разваривание, обжаривание, тушение, пассерование, томление, осветление, протираание. 5. Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов: борща Московского, рассольника Московского, солянки, супа овощного томления, требования к их качеству. 6. Технологический процесс приготовления пюреобразных супов: суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из моркови, суп-пюре из помидоров, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из шампиньонов, суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов (биски), суп-пюре из печени, суп-пюре из птицы. Особенности супов-кремов. Требования к их качеству, условия хранения, сроки реализации. Декорирование подачи супов-пюре. 7. Технологический процесс приготовления прозрачных супов: консоме, из рыбы, ухи, бульона куриного с белым вином. Правила осветления бульонов. Требования к качеству. 8. Приготовление гарниров к сложным супам; клецок из овощных масс, кнелей из мяса, рыбы, птицы, дичи, из ракообразных, чипсов, гренок с сыром, острых, «пай», блинчиков фледле, припущенных овощей. Требования к качеству. 9. Температурный режим и требования к безопасности приготовления, хранения и подачи супов. 10. Технология приготовления популярных супов народов мира: лукового, минестроне, суп-гуляша, супа горячего на кефире, окрошке на кефире. 11. Тенденции в приготовлении, оформлении и подаче супов. 		
	<p>Лабораторные работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление сложных заправочных супов. Органолептическая оценка качества блюд. 2. Приготовление пюреобразных супов и гарниров к ним. Оценка качества блюд. 3. Приготовление прозрачных супов с различными гарнирами. Органолептическая оценка качества блюд. 4. Приготовление супов зарубежной кухни. 	12	2, 3
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления супов и гарниров к ним. 2. Составление технологических схем приготовления супов. 3. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья для приготовления супов, разработке ассортимента супов при наличии определенного вида сырья, по определению качества супов, сроков их реализации и температурному режиму хранения и подачи. 	2	2, 3
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 темы 3.1 ПМ03 Примерная тематика домашних заданий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента сложных супов ресторанной кухни (составление конспекта). 2. Разработка рецептур супов с использованием современных методов и вариантов комбинирования 	16	2

	<p>различного сырья, в том числе и нетрадиционного.</p> <p>3. Исследование использования различных пряностей и приправ, вин при приготовлении супов авторской кухни.</p> <p>4. Разработка вариантов декора подачи супов.</p>		
<p>Тема 3.2 Технология приготовления сложных горячих соусов.</p>	Содержание	32	
	<p>1. Ассортимент, классификация, характеристика сложных горячих соусов.</p> <p>2. Правила и принципы создания соусной композиции горячих соусов.</p> <p>3. Характеристика приемов и методов приготовления сложных горячих соусов: взбивание с одновременным загущением, варка на водяной бане, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, деглассирование, замораживание и размораживание соусов, коррекция цветовой гаммы соусов, варианты порционирования и подачи.</p> <p>4. Технологический процесс приготовления соуса голландского и его производных (с апельсиновым соком, с вином, со взбитыми сливками), соуса яичного сладкого, соуса bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатом-пюре), соусов из ракообразных, остро-сладких густых соусов-паст из овощей, грибов, фруктов с добавлением вина, соусов с сыром, пряностями и прочих. Требования к качеству.</p> <p>5. Ассортимент пряностей, вкусовых добавок, правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации и создания вкуса горячих соусов.</p> <p>6. Варианты оформления блюд и декорирование тарелки соусами.</p> <p>7. Температурный режим и требования безопасности приготовления, хранения и подачи соусов.</p> <p>8. Тенденции в приготовлении, использовании и подаче соусов к блюдам.</p> <p>9. Правила хранения и использование соусных полуфабрикатов для приготовления соусов.</p> <p>10. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов, вариантов сочетания продуктов для создания гармоничных соусов.</p>	10	2
	Лабораторные работы	8	2, 3
	<p>1. Приготовление сложных горячих соусов: Органолептическая оценка качества соусов.</p> <p>2. Приготовление авторских соусов, их кулинарное использование.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества соусов, для заданного количества блюд.</p> <p>2. Решение производственных ситуаций по разработке ассортимента соусов для блюд с учетом типа и класса предприятия, по правильности выполнения технологического процесса.</p> <p>3. Составление технологических схем.</p>	2	2, 3
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 03. Темы 3.2.</p> <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>1. Разработка ассортимента соусов авторской кухни для сложной горячей кулинарной продукции.</p>	10		
Тема 3.3	Содержание	26	

<p>Технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика ассортимента сложных горячих блюд из овощей и грибов. 2. Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, томление в горшочках, затягивание сливками, паровая конвекция, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощных масс, жарка в жидком тесте, запекание, фарширование, варка в вакууме, тушение с добавлением вина. 3. Варианты сочетания овощей, грибов, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. 4. Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей. 5. Соусы и заправки для сложных горячих блюд из овощей. 6. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из овощей и грибов. 7. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей; спаржи паровой, пудинга и суфле паровых, и запеченных, корня лотоса отварного, овощного ризотто, мисо из овощей, спагетти из кабачков, овощей томленых в горшочке, овощей в тесте, огурцов жареных, крокетов картофельных, картофеля Бек, лука порея фаршированного, артишоков и фенхеля фаршированных. Требования к качеству. 8. Технология приготовления блюд из грибов: картофельный рулет с грибами, сморчки со сливками, грибы шиитаке жаренные. 9. Температурный режим хранения и подачи блюд. 10. Варианты оформления сложных блюд из овощей и грибов. 11. Актуальные направления в приготовлении блюд из овощей и грибов. 	12	2
	<p>Лабораторные работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление сложных блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества. 2. Приготовление блюд из грибов. Органолептическая оценка качества. 	12	2, 3
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из овощей и грибов, включая гарнир и соус. 2. Решение производственных ситуаций по рациональному и правильному использованию овощей с учетом сезона в соответствии с требованиями нормативной документации. 3. Подбор соусов для подачи блюд из овощей и грибов, обоснование выбора. 	2	2, 3
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 03. Темы 3.3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента блюд из овощей и грибов ресторанной кухни. 2. Разработка рецептур блюд из овощей и грибов, в том числе с использованием нетрадиционного сырья. 3. Использование замороженных и консервированных овощей и грибов для приготовления горячих блюд. 	12	2
<p>Тема 3.4</p>	<p>Содержание</p>	53	
<p>Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика ассортимента сложных горячих блюд из рыбы. 2. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки для создания гармоничных блюд, требования к их качеству. 	16	2

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Правила и варианты подбора пряностей и приправ, вин для приготовления блюд из рыбы. 4. Температурный и санитарный режимы приготовления сложных горячих блюд из рыбы. 5. Методы и приемы приготовления рыбы для сложных блюд: варка на решетке, припускание целиком, варка на пару и запекание – изделий из кнельной массы, томление в горшочке, жарка на гриле, жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, во фритюре, копчение, запекание в морской соли, в тесте и промасленной бумаге. 6. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: осетрины отварной звеньями и целиком, лосося припущенного, обжарка из осетрины в воке, осетрины на вертеле, лосося жаренного на решетке гриля, тельного из судака, изделий из кнельной массы припущенных и запеченных, пудингов, суфле, вареных на пару и запеченных, осетрины томленной в горшочке, лосося в фольге, карпа запеченного в соли, форели запеченной в тесте, филе камбалы, запеченной в промасленной бумаге, щуки фаршированной, осетра, окуня горячего копчения целиком, рыбы в виде рулетов, рыбы тушеной в белом вине. Требования к качеству блюд. 7. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. 8. Гарниры, заправки, соусы для блюд из рыбы. 9. Варианты оформления и подачи сложных блюд из рыбы. 10. Требования к безопасности хранения, подаче рыбных блюд. 11. Совершенные тенденции в приготовлении, оформлении и подаче блюд из рыбы. 		
	<p>Лабораторные работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление сложных блюд из отварной и припущенной рыбы. Органолептическая оценка готовности и качества блюд. 2. Приготовление блюд из жареной рыбы. Органолептическая оценка готовности и качества рыбных блюд. 3. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Органолептическая оценка готовности и качества сложных блюд из рыбы. 	16	2, 3
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из рыбы (включая гарнир и соус). 2. Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции рыбного сырья. 3. Составление технологических схем приготовления рыбных блюд, включая гарнир и соус. 4. Решение производственных ситуаций по разработке ассортимента горячих блюд из рыбы в зависимости от вида рыбы, массы и жирности. 5. Составление технико-технологических карт на авторские блюда. 	2	2, 3
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента рыбных блюд ресторанной кухни. 2. Разработка авторских видов панировок для расширения ассортимента сложных рыбных блюд. 3. Исследование использования различных пряностей, приправ, алкогольных напитков для улучшения вкуса рыбных блюд. 4. Разработка авторских блюд из рыбы и оформление технико-технологических карт. 	16	

Тема 3.5 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса.	Содержание 1. Ассортимент сложных горячих блюд из мяса. 2. Правила выбора мясных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению мясных блюд. 3. Правила и варианты подбора пряностей и приправ, алкогольных напитков для приготовления блюд из мяса. 4. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. 5. Температурный режим, варианты комбинирования различных способов и правила приготовления разных видов мяса. 6. Методы и приемы приготовления мяса для сложных блюд: жарка крупными и порционными кусками на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, тушение в вине, тушение крупным куском с гарниром и безе, томление в горшочках, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, запекание с предварительным обжариванием, запекание в тесте и фольге, фламбирование в коньяке. 7. Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной до различной степени готовности, стейков жареных на гриле, буженины, каре ягненка, миньона из ягненка, жиго из баранины, грудинки, лопатки, окорока фаршированных, поросенка жаренного, рулета мясного, мяса вок, мяса шпигованного, рульки телячьей тушеной, мяса тушеного в вине, тушеных говяжьих хвостов, зельца из свиной головы, мяса в горшочке, копченого мяса, мяса запеченного в тесте, в фольге, вареных на пару или запеченных изделий из мясной кнельной массы, мяса фламбированного в коньяке, суфле мясного. Требования к качеству блюд. 8. Определение готовности и качества органолептическим способом. 9. Правила порционирования мяса и подготовка к подаче. 10. Гарниры и соусы для мясных блюд. 11. Варианты оформления, декорирования и подачи мясных блюд. 12. Температурный режим и безопасность хранения и подачи мясных блюд. 13. Новые тенденции в приготовлении, оформлении и подаче мясных блюд.	56 20	2
	Лабораторные работы 1. Приготовление жареных сложных мясных блюд. Органолептическая оценка качества блюд. 2. Приготовление тушеных сложных мясных блюд. Органолептическая оценка качества блюд. 3. Приготовление запеченных сложных мясных блюд. Органолептическая оценка качества блюд. 4. Приготовление сложных мясных блюд с использованием алкогольных напитков. Органолептическая оценка качества блюд. 5. Приготовление авторских мясных блюд с использованием нетрадиционного сырья (редких и экзотических овощей, субтропических и тропических плодов, нерыбных морепродуктов).	16	2, 3
	Практические занятия 1. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус в соответствии с требованиями нормативной документации. 2. Решение производственных ситуаций по определению количества порций блюд с учетом вида и	2	2, 3

	<p>кондиции мясного сырья, правильности ведения технологического процесса, по соблюдению температурного режима и санитарных правил приготовления, хранения и реализации блюд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Составление технологических схем. 4. Составление технико-технологических карт на авторские блюда. 		
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 03. Темы 3.5. Примерная тематика домашних заданий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента мясных блюд ресторанной кухни. 2. Разработка авторских блюд из мяса, в т.ч. с использованием нетрадиционного сырья (редких и экзотических овощей, нерыбных морепродуктов, субтропических и тропических плодов). 3. Составление технико-технологических карт 4. на авторские блюда. 5. Исследование применения комбинирования различных способов тепловой обработки для снижения потерь и улучшения вкусовых качеств мясных блюд. 	18	
<p>Тема 3.6 Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика ассортимента сложных горячих блюд из птицы. 2. Правила выбора полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов из домашней птицы в соответствии с видом тепловой обработки для создания гармоничных блюд, требования к их качеству 3. Температурный режим и санитарные правила приготовления блюд из домашней птицы, гусиной и утиной печени. 4. Варианты сочетания различных видов птицы с дополнительными ингредиентами, в том числе и нетрадиционными для создания гармоничных блюд. 5. Варианты подбора пряностей и приправ, алкогольных напитков при приготовлении блюд из птицы, гусиной и утиной печени. 6. Комбинирование различных способов тепловой обработки при приготовлении блюд из птицы. 7. Методы и приемы приготовления птицы для сложных блюд: припускание и варка на пару и «овощной подушки», жарка на гриле, жарка в воке, жарка на вертеле, тушение в т.ч. шпигованной, в вине и с вином, томление в горшочках, запекание, копчение, фламбирование. 8. Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы, гусиной и утиной печени: индейки, утки жареной целиком, гуся фаршированного яблоками, утки фаршированной гречневой кашей, яблоками и другими фаршами, кур жаренных на вертеле, кур жаренных в тесте, утиной ножки конфи, жареной утиной грудки, утки горячего копчения, гуся, утки томленных в горшочке, вареного на пару или «овощной подушке» филе кур, фрикасе из филе кур, суфле из печени, изделий из кнельной массы паровых или запеченных, утки тушеной в вине с фруктами или без них. Требования к качеству. 9. Определение готовности и качества органолептическим способом. 10. Правила порционирования блюд из птицы и подготовка к подаче. 11. Гарниры и соусы к блюдам из домашней птицы. 12. Варианты оформления и подачи блюд из птицы и печени. 13. Температурный режим и безопасность хранения подачи мясных блюд. 14. Но вне тенденции в приготовлении, оформлении и подаче блюд из птицы. 	36	2

	<p>Лабораторные работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление жареных блюд из птицы. Органолептическая оценка качества блюд. 2. Приготовление тушеных блюд из птицы. Органолептическая оценка качества блюд. 3. Приготовление запеченных блюд из птицы. Органолептическая оценка качества блюд. 4. Приготовление блюд из кнельной массы птицы, гусиной и утиной печени. Органолептическая оценка качества блюд. 	12	2, 3
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет массы сырья для приготовления блюд из птицы с учетом вида птицы, кондиции, порционирования в соответствии с требованиями нормативной документации. 2. Решение производственных ситуаций по требованиям санитарного и температурного режима приготовления блюд из птицы, по рациональному использованию сырья с учетом товарной характеристики птицы и способа тепловой обработки. 3. Разработка авторских блюд из птицы, гусиной и утиной печени и составление технико-технологических карт. 	2	2, 3
	<p>Самостоятельная работа раздела 3 ПМ 03. Темы 3.6. Примерная тематика домашних заданий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента блюд из птицы, гусиной и утиной печени ресторанной кухни с составлением конспекта. 2. Блюда горшечной кухни из птицы, их рациональность приготовления и пищевая ценность. 3. Разработка авторских блюд из птицы с использованием субтропических и тропических плодов, сухофруктов, вина, орехов. Составление технико-технологических карт. 	12	
Тема 3.7 Технология приготовления горячих блюд из сыра.	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика ассортимента блюд из сыра. 2. Правила выбора сыров в зависимости от основного сырья блюда и способа тепловой обработки. 3. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. 4. Техника нарезки сыров, правила подачи. 5. Методы приготовления блюд из сыра: нарезка, измельчение, взбивание, панирование, жарка основным способом и во фритюре, расплавление сыра, варка на «водяной бане», копчение, порционирование. 6. Технология приготовления закусок и блюд из сыра: закуска из сыра и с сыром, сырной тарелки, сыра жареного, сырных шариков жареных во фритюре, фондю, копченого сыра, сырного супа, сырного соуса. 7. Основные критерии оценки качества блюд из сыра. Органолептическая оценка готовности и качества блюд из сыра. 8. Гарниры и соусы для блюд из сыра. 9. Варианты оформления и подачи блюд из сыра. 10. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд. 11. Использование сыров в различных кухнях мира. 12. Современные тенденции в использовании сыров для приготовления и оформления блюд. 	27	
		8	2

	Лабораторные работы 1. Приготовление блюд из сыра. Органолептическая оценка качества блюд. 2. Приготовление сырного фондю, его разновидностей, правила подачи. Органолептическая оценка фондю.	8	2, 3
	Практические занятия 1. Расчет массы сырья для приготовления блюд из сыра. 2. Анализ правильности выбора сыров для блюд, влияние температурного режима приготовления блюд из сыра на их качество.	2	2, 3
	Самостоятельная работа раздела 3 ПМ 03. Темы 3.7 Примерная тематика домашних заданий. 1. Изучение ассортимента блюд из сыра. 2. Разработка авторских блюд из сыра. Составление технико-технологических карт. 3. Составление таблицы классификации сыров и их кулинарного использования.	9	2
Раздел 4 ПМ 03. Контроль качества сложной горячей кулинарной продукции МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		16	
Тема 4.1 Основные показатели и методы контроля сложной горячей кулинарной продукции.	Содержание 1. Контроль качества и безопасности процессов приготовления, реализации и хранения готовой сложной горячей продукции. 2. Физико-химические показатели, их методы определения сложной горячей кулинарной продукции. 3. Определение пищевой и энергетической ценности блюд лабораторным методом.	6	2
	Лабораторные работы 1. Определение физико-химических показателей горячей кулинарной продукции.		4
	Практические занятия – не предусмотрено	-	
	Самостоятельная работа по разделу 4 ПМ 03. Примерная тематика домашних заданий. 1. Определение норм вложения сырья при приготовлении блюд расчетным методом. 2. Экспресс-методы контроля качества блюд по значению физико-химических показателей.	6	
Раздел 5 ПМ 03.		14	

Организация производства горячей кулинарной продукции. МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.			
Тема 5.1 Особенности организации производства сложной горячей кулинарной продукции.	Содержание	4	2
	1. Организация рабочих мест по приготовлению сложных супов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению соусов. Организация работы соусной станции в ресторане. 3. Организация рабочих мест по приготовлению горячих блюд из рыбы, птицы, мяса, сыров.		
	Лабораторные работы – не предусмотрено	-	
	Практические занятия 1. Организация рабочих мест для приготовления блюд по заданию преподавателя. 2. Анализ правильности организации рабочего места для приготовления определенных блюд по заданию.	4	2, 3
	Самостоятельная работа по разделу 5 ПМ03 Примерная тематика домашних заданий. 1. Организовать рабочее место по приготовлению авторских блюд студента (теоретически и практически).	6	
Курсовая работа		30	2
	Примерная тематика курсовых работ 1. Блюда из рыбы ресторанной кухни. 2. Блюда из мяса с использованием орехов и экзотических плодов. 3. Блюда из сыра и с сыром. 4. Использование дикорастущей зелени при приготовлении рыбных и мясных блюд. 5. Рождественская индейка и не только. 6. Блюда из мяса ресторанной кухни. 7. Гарниры из овощей в ресторанной кухне.		
Учебная практика. Проводится концентрированно.		108	
Виды работ. 1. Определять качество различных видов сырья органолептическим способом. 2. Обеспечивать безопасность условия хранения сырья. 3. Безопасно эксплуатировать технологическое оборудование 4. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.			

<ol style="list-style-type: none"> 5. Приготавливать сложные супы, подготавливать их к подаче. 6. Приготавливать сложные горячие соусы. 7. Приготавливать горячие блюда из овощей и грибов с соблюдением санитарного и температурного режима. 8. Оформлять блюда из овощей и грибов. 9. Рационально использовать рыбное сырье для сложных блюд различных способов тепловой обработки в зависимости от товароведных качеств рыбы. 10. Приготавливать сложные горячие блюда из рыбы с соблюдением температурного и санитарного режима. 11. Приготавливать сложные горячие блюда из мяса. 12. Приготавливать сложные горячие блюда из птицы. 13. Подбирать и готовить гарниры и соусы к блюдам из рыбы, мяса, птицы. 14. Готовить блюда из сыра. 15. Оценивать качество сложной горячей продукции органолептическим способом. 16. Выбирать производственный инвентарь для приготовления блюд и безопасно его использовать. 17. Организовывать рабочее место для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. 		
<p>Производственная практика. Производственная практика проводится концентрированно. Виды работ.</p>	108	

<ol style="list-style-type: none"> 1. Определять качество различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом. 2. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном состоянии. 3. Подготавливать основные продукции и дополнительные ингредиенты для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. 4. Подготавливать и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. 5. Выбирать производственный инвентарь для приготовления блюд и безопасно его использовать. 6. Обеспечивать соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции. 7. Приготавливать и подготавливать к подаче сложные горячие супы. 8. Разрабатывать ассортимент супов для меню предприятия в соответствии с типом и классом предприятия и наличием сырья. 9. Приготавливать соусы из различного сырья для сложной горячей кулинарной продукции. 10. Приготавливать сложные горячие блюда из овощей и грибов, подготавливать их к подаче. 11. Разрабатывать ассортимент горячих рыбных блюд с учетом товароведной характеристики рыбного сырья, дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд. 12. Приготавливать сложные горячие блюда из рыбы с соблюдением температурного и санитарного режима. 13. Разрабатывать ассортимент блюд из мяса, рационально используя мясное сырье. 14. Приготавливать сложные горячие мясные блюда с соблюдением температурного и санитарного режима. 15. Приготавливать блюда из птицы. 16. Разрабатывать ассортимент блюд из птицы с учетом товароведных характеристик. 17. Обеспечивать безопасное приготовление блюд из птицы. 18. Выбирать и рационально использовать сыры для приготовления горячих блюд. 19. Проводить «фламбирование». 20. Подбирать и готовить гарниры и соусы для блюд из рыбы, мяса, птицы. 21. Оценивать готовность, качество блюд органолептическим способом. 22. Обеспечивать и контролировать безопасное хранение сложной горячей кулинарной продукции. 23. Организовывать рабочие места по приготовлению горячей кулинарной продукции. 24. Получать сырье, продукты, полуфабрикаты от поставщиков и со склада предприятия. 25. Организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции. 26. Подбирать ассортимент пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы. 27. Организовывать работу соусной станции в ресторанах. 		
Итого	234	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

1. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства,
2. Товароведения продовольственных товаров, организации производства,
3. Технологии продукции общественного питания,
4. Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование Учебного кулинарного цеха и его рабочих мест:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- электрорыбоочистка;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- массажеры;
- инъекторы;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- производственный инвентарь и инструменты;
- налитная и столовая посуда;
- приборы;

- сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты по количеству обучающихся.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2006, 484 с.
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2008, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2002, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2007, 170 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2005, 416 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы:
 - «Рестораны и гостиницы»
 - «Ресторатор»
 - «Торговое оборудование»
 - «Ресторанные ведомости»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции является

освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Технология процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты:

- преподаватели дисциплин: «товароведение продовольственных товаров», «оборудование предприятий общественного питания», «технология продукции общественного питания», «организация производства в предприятиях общественного питания»;
- преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья»;
- преподаватель дисциплины «Математика».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 3.1. Организовывать и проводить	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья,	Компьютерное моделирование

<p>приготовление сложных супов</p>	<p>полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления супов, в т.ч. в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент супов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления супов в соответствии с заданием. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления супов в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья. 6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных супов. 7. Подбирает пряности и приправы для приготовления супов. 8. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение супов, в т.ч. в условиях производства. 9. Правильно организует рабочее место для приготовления супов в соответствии с заданием. 10. Правильно оценивает качество супов органолептическим способом. 	<p>технологического процесса приготовления супов, организации рабочего места. Экспертная оценка выполнения схем, расчетов. Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению супов. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места. Экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления соусов, в т.ч. в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент соусов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления соусов в соответствии с заданием. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления соусов в 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления соусов, организации рабочего места. Экспертная оценка выполнения схем, расчетов. Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению соусов. Тестирование. Моделирование</p>

	<p>соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных соусов. 7. Подбирает пряности и приправы для приготовления соусов. 8. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение соусов, в т.ч. в условиях производства. 9. Правильно организует рабочее место для приготовления соусов в соответствии с заданием. 10. Правильно оценивает качество соусов органолептическим способом. 11. Правильно организует работу соусной станции в ресторане. 12. Правильно использует полуфабрикаты для соусов промышленной выработки. 	<p>практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья. 6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. 7. Подбирает пряности и приправы для 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка выполнения схем, расчетов.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка</p>

	<p>приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>9. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием.</p> <p>10. Правильно оценивает качество блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом.</p> <p>11. Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из овощей, грибов и сыра.</p> <p>12. Правильно выбирает сыры в зависимости от способа тепловой обработки, в т.ч. от основного сырья блюд.</p> <p>13. Правильно нарезает сыры в зависимости от вида.</p> <p>14. Правильно оформляет и подготавливает блюда к подаче.</p>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.</p> <p>6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных блюд из</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, организации рабочего места. Экспертная оценка выполнения схем, расчетов. Экспертная оценка практического задания по приготовлению блюд из рыбы, мяса и птицы. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места. Экспертная оценка</p>

	<p>рыбы, мяса и птицы. Подбирает пряности и приправы для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>7. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>8. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием.</p> <p>9. Правильно оценивает качество блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.</p> <p>10. Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>11. Правильно оформляет и подготавливает горячие блюда из рыбы, мяса, птицы к подаче.</p>	защиты самостоятельной практической работы по темам.
--	--	--

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОП 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	

ОП 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОП 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОП 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	
ОП 10. Исполнять	– проявление интереса к	

воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	профессиональной деятельности в армейских условиях.	
--	---	--