

**Приложение 4.3.45.  
к ОПОП по специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

**19.02.10. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**р.п.Ардатов**

**2017г.**

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Ермакова Т.М.Ермакова

«21» 08 2017г

Разработчик:

- Красавина Елена Юрьевна - преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ Областной  
многопрофильный техникум

Рабочая программа профессионально модуля разработана на основе федерального  
государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по  
специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **1.1. Область применения программы:**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК3. 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.

ПК3. 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

#### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  
классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;  
классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;  
классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;  
методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;  
принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);  
требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;  
требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;  
основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;  
основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;  
методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;  
варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;  
варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;  
ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;  
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;  
правила соусной композиции горячих соусов;  
температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;  
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;  
варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;  
виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  
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;  
органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;  
правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;  
технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;  
правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;  
варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;  
традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;  
варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;  
температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;  
правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  
 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;  
 риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;  
 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 378 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 300 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 78 часов;
- учебной - 72 часа.
- производственной – 72 часа

**Виды аттестации (согласно учебного плана по специальности):**

**МДК03.01 – экзамен**

**УП - зачет дифференцированный**

**ПП-- зачет дифференцированный**

**ПМ.03. - экзамен квалификационный**

**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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 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
	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	378	300	94	-		78	72	72
	Учебная практика Производственная практика								72
	Всего:	378	300	94	-	78	-	72	72-

### 3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 3</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		<b>378</b>	
<b>МДК 3.</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		<b>300</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Технология приготовления сложных супов	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	1   Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов.	1	2
	2   Методы организации производства сложных супов.	1	
	3   Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов.	1	
	4   Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов.	1	
	5   Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.	1	
	6   Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	1	
	7   Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных).	2	
	8   Технологию приготовления специальных гарниров к сложнымпюреобразным.	2	
	9   Технологию приготовления специальных гарниров к сложным прозрачным, национальным	2	

		супам.		
	10	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.	<b>1</b>	
	11	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.	<b>1</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>24</b>	
	1	Приготовление борщей и щей. Приготовление рассольника, солянки.	6	3
	2	Приготовление супов картофельных и супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми .	6	
	3	Приготовление пюреобразных и сладких супов. Приготовление прозрачных супов	6	
	4	Приготовление холодных и национальных супов.	6	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1.	Расчет сырья, определение количества порции супа с учетом сезона. Проводить расчеты по формулам	4	3
	2	Расчет сырья с учетом вида, кондиции, совместности и взаимозаменяемости сырья при приготовлении супов.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Технология приготовления сложных горячих соусов	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов .Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).	1	2
	2	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов . Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов.	1	
	3	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 горячих соусов.	1	

	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	1	
	5	Технология приготовления сложных горячих соусов.	2	
	6	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.	1	
	7	Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температуру подачи сложных горячих соусов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов.	1	
	8	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.	1	
	9	Методы контроля безопасности продуктов процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.	1	
	<b>Лабораторныеработы</b>		<b>4</b>	
	1	Приготовление сложных горячих соусов.	4	3
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Расчет количества соуса, изготавливаемого из заданного количества сырья. Проводить расчеты по формулам.	4	3
	2	Расчет совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Составление технологических карт для соусов. Проводить расчеты по формулам.	2	
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра. Классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов. Методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1	2
	2	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.	1	

	3	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.	1	
	4	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров.	1	
	5	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Технология приготовления гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	2	
	6	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.	1	
	7	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных овощей, грибов и сыра; Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Температуру подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов; Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1	
	8	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; Методы контроля безопасности продуктов процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.	1	
	9	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
	1	Приготовление сложных блюд из овощей. Приготовление сложных блюд из грибов и сыра.	6	3
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Расчет сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей с учетом сезона, кондиции. Проводить расчеты по формулам.	2	3
	2	Расчет сырья с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра.	2	
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
Технология приготовления сложных блюд из рыбы	1.	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом	1	2

	тепловой обработки.		
2	Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.	1	
3	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы.	1	
4	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из тушеной, жаренной рыбы.	1	
5	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из запеченной и рубленой рыбы.	1	
6	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы.	1	
7	Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	1	
8	Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.	1	
9	Технику нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования рыбных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы.	1	
10	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных рыбы. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.	1	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	
1	Приготовление отварных и припущенных сложных блюд из рыбы. Приготовление жареных сложных блюд из рыбы. запеченных сложных блюд из рыбы.	6	3
2	Приготовление сложных блюд из рыбной рубленой массы.	6	
<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
1	Расчет сырья, гарнира, количества порций кулинарной продукции из рыбы с учетом кондиции. Проводить расчеты по формулам;	4	3

	2	Расчет сырья из рыбы и нерыбного сырья с учетом заданного количества.	2	
<b>Тема 1.5.</b> Технология приготовления сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции мяса и птицы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	1	2
	2	Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.	1	
	3	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса и птицы. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.	1	
	4	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных мяса и птицы. Варианты сочетания мяса и птицы с другими ингредиентами.	1	
	5	Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	1	
	6	Технология приготовления сложных блюд из отварного, припущенного и жареного мяса. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса и птицы. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.	2	
	7	Технология приготовления сложных блюд из тушеного, запеченного и рубленого мяса. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса и птицы. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.	2	
	8	Технология приготовления сложных блюд из птицы. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса и птицы. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.	2	
	9	Технику нарезки на порции готовой птицы и мяса в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), мясных блюд.	2	

	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и птицы.			
10	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд мяса и птицы Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.	1		
<b>Лабораторные работы</b>		<b>18</b>		
1	Приготовление сложных блюд из мяса отварного и мясных продуктов. Приготовление сложных блюд из мяса тушеного порционным и мелким куском.	6	3	
2	Приготовление сложных блюд из запеченного рубленого мяса. Приготовление сложных блюд из рубленого мяса. Приготовление сложных блюд из мяса жаренного порционным панированным куском.	6		
3	Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной птицы.	6		
<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>		
1	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций для приготовления блюд из мяса. Проводить расчеты по формулам;	2	3	
2	Расчет сырья с учетом вида, совместимости и взаимозаменяемости сырья для мясных блюд.	2		
3	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из птицы с учетом кондиции, взаимозаменяемости.	2		
<b>Тема 1.6.</b> Технология приготовления горячих напитков	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции напитков.	1	2
	2	Методы организации производства сложных напитков. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.	1	
	3	Органолептические способы определения степени готовности Температуру подачи сложных горячих напитков и качества сложной горячей кулинарной продукции.	1	
	4	Варианты сервировки, оформления и способы подачи горячих напитков Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Расчет сырья, определения количества порций напитков с учетом продуктов	2	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3</b>		<b>78</b>		

1. Изучение ассортимента пюреобразных, прозрачных, национальных супов.	4	
2. Самостоятельное изучение материала по теме «Национальные супы» (по основной и дополнительной литературе)	6	
3. Изучение нормативной документации, требования к качеству супов.	2	
4. Составление технологических карт на супы.	2	
5. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску супов.	4	
6. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы.	4	
7. Изучить технику приготовления украшений для рыбных блюд.	8	
8. Создать мультимедийную презентацию по теме: «Ассортимент сыров, технология приготовления»	8	
9. Создать мультимедийную презентацию по теме: «Ассортимент мясных блюд»	10	
10. Создать мультимедийную презентацию по теме: «Ассортимент блюд из птицы»	10	
11. Составить схему приготовления горячего соуса (по заданию преподавателя).	4	
12. Изучение ассортимента вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования (по основной и дополнительной литературе, использование информационных технологий).	2	
13. Составление таблицы: «Вина, рекомендуемые к сложной кулинарной продукции (блюдам из мяса, рыбы, птицы)».	4	
14. Составить схему приготовления на готовое мясное блюдо (по заданию преподавателя).	4	
15. Составить схему приготовления на готовое рыбное блюдо (по заданию преподавателя).		
16. Составить схему приготовления на готовое блюдо из птицы (по заданию преподавателя).		
<b>Учебная и производственная практики</b>	144	
Виды работ		
1. Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов.	6	
2. Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов	6	
3. Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей,	6	
4. Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из грибов и сыра.	6	
5.Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: рыбы.	6	
6.Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции мяса и птицы.	6	
7. Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов	6	
8. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов.	6	
9.Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей.	6	

10.Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из грибов и сыра.	6	
11.Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы.	6	
12.Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: мяса, птицы.	6	
13.Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей,	6	
14.Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из грибов и сыра,	6	
15.Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы,	6	
16.Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса и птицы.	6	
17.Приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.	6	
18.Сервировки сложной горячей кулинарной продукции.	6	
19. Оформления сложной горячей кулинарной продукции.	6	
20.Контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции: супов и соусов.	6	
21. Контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей	6	
22. Контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции: из грибов и сыра.	6	
23. Контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции: рыбы	6	
24. Контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции: мяса и птицы	6	
<b>Всего</b>	<b>378</b>	

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: Рабочее место ученика , ученическая доска, рабочее место преподавателя , технические средства обучения: мультимедийная установка.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест лаборатории: производственные столы, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, соответствующая посуда, холодильное оборудование, механическое оборудование (овощерезки, мясорубка, миксер и т.д.). Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

##### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**Основная учебная литература.**

- 1.Н.А.Анфимова. Кулинария Учебник М. – Академия –328.. 2014г.
- 2.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Основы технологии производства продукции общественного питания, М.Академия, 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
- 3.Технология продукции общественного питания. Куликов Д. А., Васюкова, А.Т. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 ЭБС «Знаниум» <http://znanium.com/catalog.php>

#### **Нормативные документы**

- ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).  
ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":  
ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"  
.ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".  
ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"  
СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.  
Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002(утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36).

#### **Дополнительные источники:**

- 1.О. Ивенская. Кулинарная энциклопедия. 2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
- 2.Н.Э.Харченко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М. Изд.центр. «Академия» 2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
- 3.В.П.Золин. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учебник М. – Изд.центр. Академия –246с.2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
4. Андонова Н.И. Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента., ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
5. Приготовление супов и соусов, учебное пособие. Дубровская Н.И. ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
6. Приготовление блюд из рыбы, учебное пособие, Кочурина Т.А., ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
- 7.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, учебник СПО, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
- 8.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, учебное пособие СПО, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
- 9.Соколова Е.И. Прготовление блюд из овощей и грибов, учебное пособие , ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г
- 10.Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. , учебное пособие, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г
- 11 . Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. Режим доступа: <http://znanium.com/>

12. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60x90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8 <http://znanium.com/>

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания Васюкова А. Т. - М.: "Дашков и К<sup>о</sup>", 2013 ЭБС «Знаниум» <http://znanium.com/catalog.php>

14. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014 - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6. Режим доступа: <http://znanium.com/>

#### **Журналы:**

1. Наша кухня. Выпечка.

Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-.html>

2. «Просто вкусно и полезно»

Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2-.html>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

1. Практические работы, активные, интерактивные методы обучения.

2. Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: ПМ 1 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу : Преподаватель с высшим образованием по профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:руководитель практики с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Разработка технологических карт на приготовление сложных супов в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных супов согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных супов(температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).	Бракераж готовых блюд. Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных супов (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).	Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных супов (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы. Экзамен МДК 03.01. Квалификационный

		экзамен
	Рациональность распределения времени на приготовление сложных супов (самоорганизация ОК) .	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Разработка технологических карт на сложные горячие соусы в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных горячих соусов согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих соусов (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).	Бракераж готовых блюд. Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных горячих соусов (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).	Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных горячих соусов (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе

		лабораторной работы. Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Рациональность распределения времени на приготовление сложных горячих соусов(самоорганизация ОК) .	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Разработка технологических карт на сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).	Бракераж готовых блюд. Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).	Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных блюд из овощей, грибов и сыра (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе

	и подаче).	лабораторной работы. Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Рациональность распределения времени на приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (самоорганизация ОК)	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Разработка технологических карт сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы. Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы согласно СНиПа. (организация рабочего места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы. Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы. Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).	Бракераж готовых блюд. Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).	Экспертная оценка выполнения практической работы. Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных блюд из	Тестовые задания, графический диктант.

	рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).	Наблюдение в процессе лабораторной работы. Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	Рациональность распределения времени на приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.(самоорганизация ОК).	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы. Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач. Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки оговоренные учебным планом. Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий. Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях.	Рубежный, итоговый контроль.
Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать Рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания. Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности.	
Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией процесса приготовления и приготовление сложной горячейкулинарной продукции.	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в бригадах
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организацией процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных и тд блюд, олимпиада, и тд

Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умение находить единые цели, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	Лабораторные , практические занятия, все виды практик.
Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Уметь организовывать работу на производстве, связанную с организацией процесса производства и приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	Лабораторные , практические занятия, все виды практик.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной квалификации.	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в бригадах
Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Проявляет организаторские качества, при достижении поставленных целей и задач в профессиональной деятельности. Профессиональный рост.	Все виды практик.