

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Ивановский филиал
Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

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

для специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(на базе основного общего образования)

СОГЛАСОВАНО:
Кафедра
Менеджмента и технологии бизнеса

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Протокол № 1
от «31» 08 2017 года

Зав. кафедрой



О.К. Луховская

Начальник отделения СПО



Подпись

Н.П.Кочеткова

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Исаева Е.Н., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Рецензент: Исаев А.В., индивидуальный предприниматель предприятий общественного питания г. Иванова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», квалификация – техник-технолог, УГС – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 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 углубленной профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

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

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, про-

зрачным, 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 ПМ.03:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 644 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 261 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 131 часа;
- производственной практики – 252 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовое проектирование, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 3.1	Раздел 1. ПМ.03 Технологические процессы и приготовление сложных супов.	81	54	22		27		
ПК 3.2	Раздел 2. ПМ.03 Технологические процессы и приготовление сложных горячих соусов.	54	36			18		
ПК 3.3	Раздел 3. ПМ.03 Технологические процессы и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	88	58	21		30		
ПК 3.4	Раздел 4. ПМ.03 Технологические процессы и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	169	113	48	30	56		
ПП 03	Производственная практика	252						252
	Всего:	644	261	91	30	131		252

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

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
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		644	
МДК 01.03. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		392	
Раздел 1. ПМ. 03 Технологические процессы и приготовление сложных супов.		54	
Тема 1. Значение, роль первых блюд в питании, Ассортимент супов.	Содержание	4	1,2
	1 Значение супов в питании. Ассортимент супов. Методы организации производства сложных супов. Примерные нормы выхода сложных супов.	2	
	2 Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;		
	3 Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов.		
	4 Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных супов; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных супов	2	
Тема 1.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных супов	Содержание	2	1,2
	1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных супов.		
	2 Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
Тема 1.3.	Содержание	12	1,2

Технологический процесс приготовления заправочных супов	1	Бульоны. Характеристика бульонов. Правила варки бульонов, осветление бульонов. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных бульонов (консоме).	2	
	2	Ассортимент, характеристика заправочных супов. Правила варки заправочных супов.	2	
	3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных заправочных супов.	1	
	4	Методы приготовления сложных заправочных супов: варка, припускание, разваривание, поверхностное обжаривание, тушение, пассерование, смешивание, протираание в пюреобразную массу, томление,	1	
	5	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: щи. Органолептические способы определения степени готовности и качества щей. Основные предпочтения и технологии приготовления щей у различных народов мира. Способы подачи щей. Варианты сервировки и оформления щей в горшочках. Температура подачи.	1	
	6	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: борщи. Органолептические способы определения степени готовности и качества борщей. Основные предпочтения и технологии приготовления борщей у различных народов мира. Способы подачи борщей. Варианты сервировки и оформления борщей с подходящими гарнирами. Температура подачи.	1	
	7	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: рассольники. Органолептические способы определения степени готовности и качества рассольников. Основные предпочтения и технологии приготовления рассольников у различных народов мира. Способы подачи рассольников. Варианты сервировки и оформления рассольников с подходящими гарнирами. Температура подачи.	1	
	8	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: солянки. Органолептические способы определения степени готовности и качества солянки. Основные предпочтения и технологии приготовления солянки у различных народов мира. Способы подачи солянки. Варианты сервировки и оформления солянки в горшочках. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных солянок, предназначенных для последующего использования.	1	
	9	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы с овощами и картофельные. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов с овощами картофельных. Основные предпочтения и технологии приготовления супов с овощами и картофельных у различных народов мира. Технология приготовления гарниров к овощным супам и картофельным: клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренок запечен-	1	

Тема 1.4. Технологический процесс приготовления молочных супов		ных; чипсов. Способы подачи супов с овощами и картофельных. Варианты сервировки и оформления супов с овощами картофельных. Температура. Требования к безопасности хранения приготовленных супов с овощами картофельных, предназначенных для последующего использования.			
	10	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Основные предпочтения и технологии приготовления супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми у различных народов мира.	1		
	11	Технология приготовления гарниров к супам с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми: клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренков запеченных; чипсов.			
	12	Способы подачи супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Варианты сервировки и оформления супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми, предназначенных для последующего использования.			
	Содержание			2	
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы молочные. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов молочных. Основные предпочтения и технологии приготовления супов молочных, супов на кефире у различных народов мира. Способы подачи супов молочных. Варианты сервировки и оформления супов молочных. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов молочных, предназначенных для последующего использования.			
	Содержание			2	
	Тема 1.5. Технологический процесс приготовления пюреобразных супов	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы пюреобразные. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов пюреобразных. Основные предпочтения и технологии приготовления супов пюреобразных у различных народов мира. Технология приготовления гарниров к супам пюреобразным клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренков запеченных; чипсов. Техника порционирования кнельной массы для клецок. Способы подачи супов пюреобразных. Варианты сервировки и оформления супов пюреобразных. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов пюреобразных, предназначенных для последующего использования.		
		Содержание			2
	Тема 1.6. Технологический процесс приготовления прозрачных супов	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы прозрачные. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов прозрачных. Основные предпочтения и технологии приготовления супов про-		

<p>Тема 1.7. Технологический процесс приготовления холодных супов</p> <p>Тема 1.8. Технологический процесс приготовления сладких супов</p> <p>Тема 1.4. Требования к безопасности хранения приготовленных супов сложных, предназначенных для последующего использования.</p>		зрачных у различных народов мира. Технология приготовления гарниров к супам прозрачным клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренков запеченных; чипсов. Техника порционирования кнельной массы для клецок. Способы подачи супов прозрачных. Варианты сервировки и оформления супов прозрачных. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов прозрачных, предназначенных для последующего использования.		
	Содержание		2	
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы холодные. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов холодных. Основные предпочтения и технологии приготовления супов холодных у различных народов мира. Технология приготовления гарниров к супам холодным. Способы подачи супов холодных. Варианты сервировки и оформления супов холодных. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов холодных, предназначенных для последующего использования.		
	Содержание		2	
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы сладкие. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов сладких. Основные предпочтения и технологии приготовления супов сладких у различных народов мира. Технология приготовления гарниров к супам сладким. Способы подачи супов сладких. Варианты сервировки и оформления супов сладких. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов сладких, предназначенных для последующего использования.		
	Содержание		4	
	1	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов. Требования к качеству и хранению супов		
	Лабораторные работы		16	
	1	Приготовление заправочных супов	6	
	2	Приготовление заправочных и прозрачных супов	6	
3	Приготовление пюреобразных, молочных, сладких супов	4		
Практические работы		6		
1	Органолептическая оценка сложных супов	2		
2	Составление технологических карт приготовления сложных супов	2		
3	Составление технико-технологических карт приготовления сложных супов	2		
Раздел 2. ПМ.03 Технология приготовления сложных горячих соусов		36		
<p>Тема 2.1 Значение, роль горячих сложных соусов в питании, Ассортимент соусов.</p>	Содержание		6	1,2
	1	Ассортимент, характеристика сложных горячих соусов	2	
	2	Принципы и методы организации производства соусов в ресторане		
	3	Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных горячих соусов	2	
	4	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к сложным горячим соусам.		

	5	Основные критерии оценки качества заготовок для сложных горячих соусов и готовых сложных горячих соусов.	2	
	6	Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.		
	7	Правила соусной композиции горячих соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов.		
Тема 2.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных горячих соусов	Содержание		2	1,2
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных горячих соусов		
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления горячих соусов	Содержание		28	1,2
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов Методы приготовления сложных горячих соусов: взбивание с одновременным загущением, размешивание непрерывное, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, варка при помешивании, растирание яиц, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, процеживание, прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, коррекция цветовых оттенков, порционирование,	4	2,3
	2	Технология приготовления сложных горячих мясных соусов: Температура подачи сложных мясных горячих соусов.	4	
	3	Технология приготовления сложных горячих рыбных соусов: Температура подачи сложных рыбных горячих соусов.	4	
	4	Технология приготовления сложных горячих грибных соусов: Температура подачи сложных грибных горячих соусов.	2	
	5	Технология приготовления сложных горячих молочных соусов: Температура подачи сложных молочных горячих соусов.	2	
	6	Технология приготовления сложных горячих сметанных соусов: Температура подачи сложных сметанных горячих соусов.	2	
	7	Технология приготовления сложных горячих яично-масляных соусов: Температура подачи сложных яично-масляных горячих соусов.	4	
	8	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих. Температура подачи сложных горячих соусов.	2	
	9	Блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами. Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов: «особо», «под соусом». Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами	2	
	10	Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления горячих соусов.	2	
Раздел 3. ПМ.03 Технологические процессы и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра			58	
Тема 3.1. Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции:	Содержание		6	
	1	Ассортимент сложных блюд из овощей и грибов.	2	

блюды из овощей, грибов в питании; Ассортимент блюд из овощей, грибов.		Классификация овощей, условия хранения различных видов овощей; Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд из овощей и грибов.		
	2	Классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; Варианты сочетания овощей и грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.	4	
	Содержание		20	
	1	Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.	2	
	2	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из вареных овощей и грибов: Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	
	3	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из вареных овощей и грибов: Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
	4	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов: Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
	5	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов: Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
	6	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из жареных овощей и грибов: Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
	7	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов: Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
	8	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей и грибов. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов.	2	
9	Методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов. Варианты оформления сложных блюд из овощей и грибов. Требования к безопасности хранения сложных блюд из овощей и грибов, предназначенных для последующего использования	2		
10	Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из овощей и грибов у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из овощей и грибов	2		
Тема 3.3. Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из сыра в питании; Ассортимент блюд из сыра.	Содержание		9	
	1	Ассортимент сложных блюд из сыра. Классификация сыров, условия хранения различных видов сыров; Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд из сыра.	2	
	2	Технология приготовления сложных блюд из сыра: Температура подачи сложных блюд из сыра.	7	
Тема 3.3. Производственный инвентарь и	Содержание		2	
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного ин-	1	

оборудование для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра		вентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов, сыра	1	
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
	Лабораторные работы		12	
	1	Приготовление блюд из овощей	4	
	2	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	4	
	3	Приготовление блюд из яиц и творога	4	
	Практические работы		9	
	1	Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	2	
	2	Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд из отварных, припущенных овощей.	1	
	3	Расчет норм круп и жидкости для приготовления гарниров из круп	2	
	4	Расчет норм круп и жидкости для приготовления каш	2	
	5	Расчет норм макаронных изделий, жидкости и соли	2	
Раздел 4. ПМ.03 Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			113	
Тема 4.1. Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из рыбы; Ассортимент блюд из рыбы.	Содержание		2	
	1	Ассортимент сложных блюд из рыбы. Классификация рыбы, условия хранения различных видов рыб; Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд из рыбы.		
	2	Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из рыбы. Способы определения веса рыбы и дополнительных ингредиентов к ней, необходимых при приготовлении сложных блюд.		
	3	Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из рыбы.		
	4	Методы приготовления сложных блюд из рыбы. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.		
	5	Подбор гарниров, заправок, соусов для отдельных блюд из рыбы		
	6	Варианты оформления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
Тема 4.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных блюд из рыбы	Содержание			
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
Тема 4.3.	Содержание		8	

Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы	1	Технология приготовления сложных блюд из отварной рыбы. Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы. Температура подачи сложных блюд из отварной рыбы	2	
	2	Технология приготовления сложных блюд из припущенной рыбы Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы Температура подачи сложных блюд из припущенной рыбы		
	3	Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбы Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы Температура подачи сложных блюд из жареной рыбы	2	
	4	Технология приготовления сложных блюд из тушеной рыбы Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы Температура подачи сложных блюд из тушеной рыбы		
	5	Технология приготовления сложных блюд из запеченной рыбы Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы Температура подачи сложных блюд из запеченной рыбы		
	6	Технология приготовления сложных блюд из рубленой рыбы Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы Температура подачи сложных блюд из рубленой рыбы	2	
	7	Технология приготовления сложных блюд из нерыбного водного сырья Техника выполнения действий в соответствии с типом нерыбного водного сырья Температура подачи сложных блюд из нерыбного водного сырья	2	
	8	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы. Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы для сложных блюд, предназначенной для последующего использования		
	9	Методы сервировки и подачи сложных блюд из рыбы		
	10	Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из рыбы.	2	
Тема 4.4. Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из мяса; Ассортимент блюд из мяса.	Содержание		2	
	1	Ассортимент сложных блюд из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд.		
	2	Правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из мяса. Способы определения веса полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним, необходимых при приготовлении сложных блюд		
	3	Основные критерии оценки качества сложных блюд из мяса. Температурный режим и правила приготовления разных типов мяса.		
	4	Варианты оформления сложных блюд из мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса.		
	5	Методы приготовления сложных блюд из мяса. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса		

	6	Подбор гарниров, заправок, соусов для отдельных блюд из мяса		
Тема 4.5. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы	Содержание		2	
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы		
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
Тема 4.6. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса	Содержание		10	
	1	Технология приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса. Температура подачи сложных блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов.	2	
	2	Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса и субпродуктов. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса. Температура подачи сложных блюд из жареного мяса и субпродуктов		
	3	Технология приготовления сложных блюд из тушеного мяса и субпродуктов. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса. Температура подачи сложных блюд из тушеного мяса и субпродуктов	2	
	4	Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса и субпродуктов. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса. Температура подачи сложных блюд из запеченного мяса и субпродуктов		
	5	Технология приготовления сложных блюд из рубленого мяса. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса. Температура подачи сложных блюд из рубленого мяса.	2	
	6	Технология приготовления сложных блюд из мяса диких животных. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса. Температура подачи сложных блюд из мяса диких животных	2	
	7	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса. Требования к безопасности хранения приготовленного мяса для сложных блюд, предназначенной для последующего использования		
	8	Методы сервировки и подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов		
	9	Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из мяса.	2	
Тема 4.7. Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из сельскохозяйственной птицы Ассортимент блюд из сельскохозяйственной птицы	Содержание		2	
	1	Ассортимент сложных блюд из домашней птицы. Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, используемых для приготовления сложных блюд. ингредиентов к ним, необходимых при приготовлении сложных блюд.	7	
	2	Правила выбора полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из домашней птицы.		

		Способы определения веса полуфабрикатов из домашней птицы и дополнительных			
	3	Основные критерии оценки качества сложных блюд из домашней птицы. Методы приготовления домашней птицы для сложных блюд. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы			
	4	Температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из домашней птицы. Варианты сочетания домашней птицы с различными ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из домашней птицы			
	5	Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из домашней птицы. Подбор гарниров, заправок, соусов для отдельных блюд из птицы			
Тема 4.8. Технологический процесс приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы	Содержание				
	1	Технология приготовления сложных блюд из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Техника выполнения действий в соответствии с типом птицы и дичи. Температура подачи сложных блюд из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика.			
	2	Технология приготовления сложных блюд из жареной птицы, дичи и кролика. Техника выполнения действий в соответствии с типом птицы и дичи. Температура подачи сложных блюд из жареной птицы, дичи и кролика.			
	3	Технология приготовления сложных блюд из тушеной птицы, дичи и кролика. Техника выполнения действий в соответствии с типом птицы и дичи. Температура подачи сложных блюд из тушеной птицы, дичи и кролика			
	4	Технология приготовления сложных блюд из рубленой птицы, дичи и кролика. Техника выполнения действий в соответствии с типом птицы, дичи. Температура подачи сложных блюд из рубленой птицы, дичи и кролика			
	5	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из птицы, дичи и кролика. Требования к безопасности хранения приготовленной птицы, дичи и кролика для сложных блюд, предназначенной для последующего использования			
	6	Методы сервировки и подачи сложных блюд из птицы, дичи и кролика			
	7	Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из птицы, дичи и кролика у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из птицы, дичи и кролика.			
	Лабораторные работы			42	
	1	Приготовление блюд из отварной, припущенной и запеченной рыбы		4	
	2	Приготовление блюд из жареной рыбы		4	
	3	Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов		6	
	4	Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными натуральными кусками, мелкими кусками, и рубленого мяса		6	
5	Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными кусками, порционными пани-		6		

		рованными кусками, и блюд из рубленого мяса		
	6	Приготовление блюд из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками	6	
	7	Приготовление блюд из запеченного и рубленого мяса	6	
	8	Приготовление блюд из птицы	4	
	Практические работы		6	
	1	Органолептическая оценка сложных блюд из рыбы мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	2	
	2	Составление технологических карт приготовления сложных блюд из рыбы мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	2	
	3	Составление технико-технологических карт приготовления сложных блюд из рыбы мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	2	
Курсовое проектирование				
<p>Примерная тематика курсовых работ</p> <p>Разработка технологии и ассортимента сложной горячей кулинарной продукции для ресторана русской кухни.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии блюд из картофеля для специализированного предприятия с использованием современных технологий и оборудования.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии блюд из круп старинной русской и современной кухонь с использованием современных технологий и оборудования.</p> <p>Изучение ассортимента и особенностей технологии производства взваров и соусов в русской и зарубежной кухнях.</p> <p>Изучение особенностей приготовления блюд национальной кухни (по выбору студента).</p> <p>Исследование состава, пищевой ценности и ассортимента блюд из корнеплодов в старинной и современной кухне.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии фирменных блюд ресторана, кафе (название предприятия).</p> <p>Изучение ассортимента и особенностей приготовления супов в старинной русской и современной ресторанной кухне.</p> <p>Разработка фирменных рецептов блюд из мяса с учетом традиций европейской кухни</p> <p>Разработка фирменных рецептов блюд из рыбы с учетом традиций европейской кухни.</p> <p>Разработка фирменных рецептов блюд из птицы с учетом традиций европейской кухни.</p> <p>Изучение современных требований к приготовлению и дизайну оформления сложной горячей кулинарной продукции из различных видов сырья(по выбору студента).</p> <p>Разработка ассортимента, технологии приготовления и оформления горячих блюд из овощей и грибов с учётом европейских традиций.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии приготовления банкетных сложных горячих блюда.</p> <p>Изучение особенностей приготовления и ассортимента кулинарной продукции вегетарианской кухни.</p> <p>Исследование ассортимента кулинарной продукции и особенностей технологии приготовления блюд кухни Пушкинской эпохи.</p> <p>Изучение обычаев и традиций приготовления блюд пасхального стола.</p> <p>Изучение традиций и обычаев приготовления блюд Рождественского стола в России и других странах.</p> <p>Исследование утраченных блюд и традиций старинного русского стола.</p> <p>Разработка технологии блюд из нерыбного водного сырья для специализированного ресторана.</p> <p>Разработка технологии приготовления и дизайна выставочных блюд.</p> <p>Разработка фирменных рецептов блюд из ... (вид сырья по выбору студента).</p> <p>Исследование состава, пищевой ценности и ассортимента блюд из сыра в национальных и европейской кухнях.</p> <p>Изучение новых направлений в технологии производства блюд из рубленого мяса.</p> <p>Исследование национальных и региональных особенностей ассортимента приготовления (наименование блюд или кулинарных и кондитерских изделий по выбору студента: блюда из рыбы, птицы, овощей, мучные блюда и т.п.).</p> <p>Исследование состава, пищевой ценности и возможностей использования в кулинарии новых видов сырья: разработка техноло-</p>			30	

<p>гии, рецептур блюд, определение отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке (манго, авокадо, киви и т.п.).</p> <p>Исследование ассортимента и особенностей технологии приготовления супов в старинной русской и современной ресторанной кухне.</p> <p>Исследование состава, пищевой ценности и возможностей использования в кулинарии дикорастущих плодов и ягод.</p> <p>Разработка фирменных рецептур блюд из овощей и грибов с учетом традиций европейской кухни.</p> <p>Организация питания (какого-либо контингента населения) по выбору студента (космонавтов, шахтёров, работников сельского, лесного хозяйства в нестационарных условиях, организация работы полевой кухни и т.д.)</p> <p>Разработка ассортимента и технологии сложной горячей продукции из экзотических видов рыбы.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии сложной горячей продукции из мяса баранины.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии приготовления стейков с использованием современных технологий и оборудования.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии сложной горячей продукции из свинины.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии сложной горячей продукции из молочных поросят, телятины и ягнятины.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии приготовления сложной горячей продукции из мяса диких животных.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии приготовления сложной горячей продукции из.....(вид сырья по выбору студента).</p> <p>Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих фирменных супов с использованием современных технологий и оборудования.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих соусов с использованием современных технологий.</p> <p>Разработка ассортимента и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины с использованием современных технологий и оборудования.</p> <p>Разработка ассортимента, и технологии приготовления и дизайна сложных горячих банкетных блюд из мяса.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии и технологии приготовления сложных горячих блюд из мяса акулы, страуса и др.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд и гарниров из фруктов, овощей, грибов.</p> <p>Исследование технологических приемов использования пряностей, приправ и вина при приготовлении сложных горячих блюд.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих порционных фирменных блюд из мяса (говядины, телятины, свинины, баранины, ягнятины) в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд для монастырской кухни.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии приготовления сложной горячей продукции русской кухни с использованием современных технологий и оборудования.</p> <p>Разработка ассортимента и технологии приготовления горячей сложной продукции из быстрозамороженных п/ф с использованием современных технологий и оборудования.</p> <p>Исследование состава, пищевой ценности и использования в кулинарии бобовых (соя, горох, фасоль и др.)</p>		
Зачет	4	
Дифференцированный зачет	4	
Самостоятельная работа	131	
<p>Составление кроссворда " Сырье, используемое для приготовления приготовления сложных супов "</p> <p>Работа в программе ОМС Организация работы и оборудование супового отделения горячего цеха</p> <p>Подготовка презентации по теме: «Ассортимент национальных супов».</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Классификация сложных супов»</p> <p>Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации сложных супов "</p> <p>Работа в программе ОМС Приготовление заправочных супов</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Значение супов в питании»</p> <p>Работа в программе ОМС Прозрачные супы. Приготовление бульонов. Оттяжки</p> <p>Решение ситуационной задачи Рассчитайте закладку сырья массой брутто для приготовления 50 порций рассольника ленинградского (№ рец. 208/1) с выходом 500 г. Расчетный сезон – апрель. Рассольник готовится с курицей полупотрошенной 1 категории</p>		

<p>упитанности (выход курицы на порцию 75 г), с огурцами консервированными. Лук-порей отсутствует на производстве. Томатное пюре используется с содержанием сухих веществ 15%.</p> <p>Работа в программе ОМС Особенности приготовления национальных супов.</p> <p>Разработка технологических карт на сложные супы</p> <p>Разработка технико-технологических карт на сложные супы</p> <p>Составление таблиц: "Классификация сложных горячих соусов ".</p> <p>Работа в программе ОМС. Организация работы и оборудование соусного отделения горячего цеха</p> <p>Составление кроссворда: "Виды сложных горячих соусов".</p> <p>Работа в программе ОМС. Классификация, ассортимент и назначение соусов.</p> <p>Работа в программе ОМС. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов</p> <p>Подготовка реферата по теме "Соусы Франции "</p> <p>Работа в программе ОМС. Соусы зарубежной кухни</p> <p>Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации сложных горячих соусов "</p> <p>Разработка технологических карт на сложные соусы</p> <p>Разработка технико-технологических карт на сложные соусы</p> <p>Подготовка реферата: «Значение блюд из овощей, грибов и сыра в питании»</p> <p>Составление таблиц: "Классификация и ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра ".</p> <p>Работа в программе ОМС Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей</p> <p>Подготовка презентации по теме: «Блюда из овощей, грибов и сыра зарубежной кухни»</p> <p>Работа в программе ОМС Правила запекания овощей. Ассортимент</p> <p>Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд из овощей, грибов и сыра "</p> <p>Составление таблицы: "Виды полуфабрикатов, используемые сложных холодных соусов".</p> <p>Составление кроссворда " Сырье, используемое для приготовления приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра "</p> <p>Разработка технологических карт на сложные блюда из овощей, грибов и сыра</p> <p>Разработка технико-технологических карт на блюда из овощей, грибов и сыра</p> <p>Составление кроссворда " Классификация сложных блюд из мяса"</p> <p>Работа в программе ОМС Классификация блюд из рыбы</p> <p>Подготовка презентации по теме: «Ассортимент национальных блюд из рыбы».</p> <p>Работа в программе ОМС Классификация блюд из мяса</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Значение птицы в питании»</p> <p>Работа в программе ОМС Способы жарки мяса</p> <p>Решение ситуационной задачи На производство ресторана поступило 20 кг мороженого осетра среднего размера. На момент снятия остатков в холодильной камере находилось 6 кг осетра в тушках, 7 кг звеньев с кожей без хрящей. По чекам реализовано 14 порций рыбы, жаренной во фритюре(№ рец. 525/1), 6 порций рыбы, припущенной по-русски (рец. №507/1), 10 порций рыбы заливной с гарниром (рец. № 144/1). Сделайте заключение о соответствии наличия рыбы на производстве и реализованной по чекам полученной партии осетрины.</p> <p>Работа в программе ОМС Блюда из рубленой птицы.</p> <p>Разработка технологических карт на сложные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Разработка технико-технологических карт на сложные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Решение ситуационной задачи Борщ с картофелем на бульоне со свиной и сметаной – 200 порций;</p> <p>Котлеты отбивные, гарнир – картофель отварной – найти.</p> <p>Сырье (найти массу, кг):</p> <ul style="list-style-type: none"> - свинина – полутуша жирная; - овощи; - томатный сок; 		
--	--	--

Сезон – январь			
Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы "			
Производственная практика		252	
1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	6	
2	разработка ассортимента сложных супов;	6	
3	организации технологического процесса приготовления сложных супов	6	
4	приготовление сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь	12	
5	сервировка и оформление сложных супов	6	
6	контроль безопасности готовых сложных супов	6	
7	разработка ассортимента сложных соусов;	6	
8	организация технологического процесса приготовления сложных соусов	6	
9	приготовление сложных соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь	6	
10	декорирование блюд сложными соусами	6	
11	контроль безопасности готовой сложных соусов	6	
12	разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;	12	
13	организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра	6	
14	приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь	36	
15	сервировка и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	12	
16	контроль безопасности сложных блюд из овощей, грибов и сыра	6	
17	разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	6	
18	организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	6	
19	приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь	72	
20	сервировка и оформление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	12	
21	контроль безопасности готовой сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	6	
	Подготовка отчета. Дифференцированный зачет.	6	
Квалификационный экзамен по ПМ 03			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии приготовления пищи, лабораторий Учебный кулинарный цех и Технологическая.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической и тепловой кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование
- тепловое оборудование
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.03** предполагает обязательную производственную практику в объеме **252** часов. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981

5. Сборник рецептов блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основная литература:

Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для повара и кондитеров: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 112 с.

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 248 с. — (Профессиональное образование)

Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 414 с. — (Профессиональное образование)

Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А.Домарецкий.-М.: Форум, 2013.-400 с. (Среднее профессиональное образование).-гриф МО РФ

Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- 6-е изд., стер. – М.: ИНФРА-М., 2014.-368 с.-гриф УМО

Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие / М.П.Могильный.- М.: ДеЛи, 2013.-431 с.-гриф УМЦ

Дополнительная литература:

Лабзина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина.-М.: Гиорд, 2014.-768 с.

Журнал «Общепит: бизнес и искусство» 2012-2015 гг.

Журнал «Ресторанные ведомости» 2012-2015 гг.

Журнал «Ресторатор» 2012-2015 гг.

Журнал «Современный ресторан» 2012-2015 гг.

интернет - ресурсы:

ЭБС Znanium.com

<http://www.znanium.com>

Университетская библиотека online

<http://biblioclub.ru>

НЭБ КиберЛенинка

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2012. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). -3000 экз.-гриф УМО

Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.- гриф

Романова, Н.К. Технология продукции общественного питания: Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд : учебное пособие / Н.К. Романова, Д.В. Хрундин ; Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет», Федеральное агентство по образованию. - Казань : КГТУ, 2012. - 92 с.-гриф УМО

Мирошниченко, И.В. Поварское и кулинарное дело. Конспект лекций : учебное пособие / И.В. Мирошниченко. - М. : А-Приор, 2012. - 158 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Журнал «ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» 2012-2015 гг.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение модуля должно предусматривать:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

При освоении модуля должны предусматриваться групповые и индивидуальные консультации.

Освоение модуля должно обеспечиваться Учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам модуля. Каждый обучающийся должен иметь доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учрежде-

ния. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	разработка ассортимента приготовления сложных супов; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления сложных супов осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления сложных супов приготовление сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных супов.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, лабораторных и самостоятельных работ
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	разработка ассортимента приготовления сложных горячих соусов; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления горячих соусов осуществление точного и правильного взвешивания	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, лабораторных и самостоятельных работ

	<p>на весах;</p> <p>организация технологического процесса приготовления горячих соусов</p> <p>приготовление горячих соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления горячих соусов.</p>	
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>умение работать с товаросопроводительными документами;</p> <p>умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</p> <p>использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>расчет массы овощей, грибов и сыра; для приготовления сложных блюд;</p> <p>осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; для сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>подготовка овощей, грибов и сыра; для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных блюд</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций</p> <p>Экзамен</p> <p>Зачет</p> <p>Зачет дифференцированный</p> <p>Оценка выполнения практических, лабораторных и самостоятельных работ</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;</p> <p>умение работать с товаросопроводительными документами;</p> <p>умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</p> <p>использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных блюд</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций</p> <p>Экзамен</p> <p>Зачет</p> <p>Зачет дифференцированный</p> <p>Оценка выполнения практических, лабораторных и самостоятельных работ</p>

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии</p> <p>(аргументированное объяснение сущности и социальной значимо-</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций</p> <p>Экзамен</p> <p>Зачет</p>

устойчивый интерес.	сти будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ

<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
---	--	--

Разработчик:

Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, преподаватель отделения СПО Исаева Е.Н.