

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для обучающихся на базе основного общего образования
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено на заседании предметной цикловой общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей Протокол № 1 от 30 августа 2020 г. Председатель _____	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ М.Н.Шумилкина
--	---

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ от 22.04.2014 №384)

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики:

Баскакова Т.В., Шумилкина М.Н.- преподаватель профессионального цикла высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Топчей Т.И.- методист высшей квалификационной категории, ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Шаповалова С.Н. - заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП «Абачараев А.С.»
кондитерская «Золотой колос»

ИП «Романова Н.Р.»

ООО «Эрмитаж», ресторан «Эрмитаж»

Дата согласования «31» августа 2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

Содержание программы скорректировано с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, изменений в технологии индустрии питания. Введены дополнительные требования к умениям и знаниям и дидактические единицы, обеспечивающие их реализацию.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыры, рыбы, мяса и домашней птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыры, рыбы, мяса и домашней птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

У1-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У2-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У3-проводить расчеты по формулам;

У4-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыры, рыбы, мяса и домашней птицы;

У5-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У6-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У7-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

У8-использовать различные технологии изготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями работодателей региона;

У9-составлять технологическую документацию на сложные горячие блюда, кулинарные изделия, соусы

знать:

- 31-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыры, рыбы, мяса и домашней птицы;
- 32-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- 33-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- 34-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- 35-методы организация производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- 36-принципы и методы организации производства соусов в ресторанах (соусная станция);
- 37-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- 38-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- 39-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд их овощей, грибов и сыра;
- 310-основные критерии оценки качества сложной горячей кулинарной продукции;
- 311-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса, птицы;
- 312-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- 313-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- 314-ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- 315-правила выбора вин и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- 316-правила соусной композиции горячих соусов;
- 317-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- 318-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- 319-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- 320-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- 321-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 322-технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- 323-технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным и национальным супам;
- 324-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 325-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- 326-правила подбора соусов к различным группам блюд;
- 327-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- 328-правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- 329-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- 330-традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- 331-варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- 332-температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

- 333-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- 334-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 335-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- 336-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции;
- 337-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
- 338-ассортимент и технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции в соответствии с требованиями работодателей региона.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

	Кол-во часов
Всего	540
Учебная нагрузка	432
Аудиторная нагрузка	216
в т.ч. <i>вариативная часть</i>	36
практические работы	80
практические занятия	46
Самостоятельная внеаудиторная работа	108
Учебная практика	54
Производственная практика	162

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации питания в организациях общественного питания, 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. практические работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 3.1.-3.2.	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление супов и горячих соусов.	96	76	44	20			
ПК 3.3.	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	78	50	32	28			
ПК 3.4.	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, рыбы и домашней птицы.	150	90	50	60			
	Итого	324	216	126	108			
	Учебная практика	54				54		
	Производственная практика, часов	162						162
	Всего:	540	216	126	108			

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		216	
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление супов и горячих соусов.		96	
Тема 1.1. Организация процесса приготовления супов и горячих соусов.	<p>Содержание и задачи изучения раздела.</p> <p>Организация работы горячего цеха. Суповая и соусная станции.</p> <p>Взаимодействие горячего цеха со структурными подразделениями предприятия.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке и приготовлении супов и соусов.</p> <p>Механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления супов.</p> <p>Способы и приемы подготовки овощей для приготовления супов. Правила подбора продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Тепловая кулинарная обработка овощей для приготовления супов. Варочное оборудование: устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Освоение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и применения производственного инвентаря.</p> <p>Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ бульон «Модерн» ✓ бульон с Ромом ✓ консоме ✓ бульон по-французски ✓ бульон с водорослями нории ✓ тайский бульон ✓ японский рыбный бульон «Умеван» 		
	Практические занятия:	8	2

	№1. Подбор и расчет количества производственного инвентаря для организации работы суповой и соусной станций горячего цеха.		
	№2. Составление технологической планировки суповой и соусной станций горячего цеха.		
	№3. Подбор и расчет количества технологического оборудования для организации работы суповой и соусной станций горячего цеха.		
	№4. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления бульонов.		
	Практические работы:	4	2
	№1. Выполнение комплексного задания по приготовлению бульонов.		
Самостоятельная работа при изучении темы 1.1			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя ➤ Подготовка презентаций: ➤ Тепловое оборудование ➤ Сообщение «История возникновения канаше». ➤ Творческая работа «Варианты приготовления современных бульонов». ➤ Инструкционная карта «Бульон «»Консоме» ➤ Фотоальбом «Современные способы подачи бульонов» ➤ Сообщение «Виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при подготовке и приготовлении супов и соусов». 			
Тема1.2. Организация процесса приготовления и приготовление супов.	Содержание:		2
	Заправочные супы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, порционирование, подача, сервировка. Ассортимент: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Фасолевый суп с купатами ✓ Суп из брюссельской капусты по-фламандски ✓ Голландский гороховый суп ✓ Лёгкий грибной суп ✓ Красно-жёлтый суп из перцев 		
	Прозрачные супы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, порционирование, подача, сервировка. Ассортимент:		
	Супы-пюре: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, порционирование, подача, сервировка.		

	<p>Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Суп-пюре из разных овощей ✓ Суп-пюре из печени ✓ Суп-пюре из домашней птицы ✓ Суп-пюре из рыбы ✓ Суп-пюре из шампиньонов ✓ Суп-крем из спаржи со сливками ✓ Суп-пюре из морепродуктов ✓ Свекольно-томатный суп-пюре с фетой ✓ Суп-крем из порея ✓ Суп-крем с брокколи и яблоком 		
	<p>Национальные супы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.</p> <p>Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Суп минестроне ✓ Грибной суп «Шиитаки» ✓ Суп «Рамен» ✓ Суп «Харири» ✓ Современный суп дхал (дал) ✓ Эстонский молочно-крупяной суп ✓ Суп молочный с рыбой 		
	<p>Сладкие супы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, порционирование, подача, сервировка.</p> <p>Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Десертный суп из груш с шалфеем ✓ Ягодный суп с малиновым мороженым ✓ Вишнёвый суп (венгерский) ✓ Ягодный суп 		
	<p>Холодные супы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.</p> <p>Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Холодный огуречный суп с йогуртом ✓ Холодный суп из огурцов ✓ Кук-си по-домашнему ✓ Ахобланко ✓ Гаспачо по-андалузски 		

	✓ Фруктовый суп с креветками		
	<i>Технология приготовления различных видов супов предприятий социальных партнеров.</i>		
	Практические занятия:	10	
	№5. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления заправочных супов		
	№6. Освоение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и применения производственного инвентаря при приготовлении супов.		
	№7. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления прозрачных супов, супов-пюре.		
	№8. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления национальных супов.		
	№9. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сладких, холодных супов.		
	Практические работы:	16	2
	№2. Выполнение комплексного задания по приготовлению заправочных супов.		
	№3. Выполнение комплексного задания по приготовлению прозрачных супов, пюреобразных супов		
	№4. Выполнение комплексного задания по приготовлению национальных супов.		
	№5. Выполнение комплексного задания по приготовлению сладких и холодных супов.		
	Самостоятельная работа при изучении темы 1.2		
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя ➤ Подготовка презентаций: ➤ Кухни мира ➤ Современные заправочные супы ➤ Современные супы-пюре ➤ Современные сладкие и холодные супы ➤ Творческая работа «Варианты приготовления современных холодных супов». ➤ Инструкционная карта «Холодный огуречный суп с йогуртом» ➤ Фотоальбом «Современные способы подачи сладких супов» 		

Сообщение « Характеристика и виды национальных супов».				
<p>Тема 1.3. Организация процесса приготовления и приготовление соусов</p>	<p>Содержание:</p>			2
	<p>Классификация и характеристика соусов. Требования к качеству соусов. Методы определения качества соусов. Требования к безопасности хранения соусов. Правила подбора продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>			
	<p>Соус красный основной и его производные: технология приготовления, создание соусной композиции.</p>			
	<p>Соус белый основной и его производные: технология приготовления, создание соусной композиции.</p>			
	<p>Соусы без муки и их производные: технология приготовления, создание соусной композиции. Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Соус голландский (с добавлением белого соуса и без) и его производные (соус с соком апельсина, соус с вином, соус с взбитыми сливками) ✓ Соус яичный сладкий ✓ Соус бешамель (bearnaise) и его производные (соус с консервированным мясным бульоном, соус с томатным пюре) ✓ Остро-сладкие густые соусы ✓ Соусы из ракообразных 			
	<p>Правила подбора соусов для блюд. Декорирование блюд соусами.</p>			
	<p><i>Технология приготовления различных видов соусов предприятий социальных партнеров.</i></p>			
	<p>Практические занятия:</p>	2		
	<p>№10. Правила подбора соусов для блюд. Декорирование блюд соусами. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов с мукой, без муки.</p>			
	<p>Практические работы:</p>	4		
<p>№6. Выполнение комплексного задания по приготовлению соусов с мукой, без муки.</p>				
<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Подготовить презентацию «Сложные соусы» ➤ Заполнить таблицу «Требования к безопасности хранения соусов» ➤ Подготовить реферат «Правила подбора соусов для блюд» ➤ Творческая работа «Варианты приготовления современных соусов» 				

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Фотоальбом «Декорирование блюд соусами» ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя 			
<p>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p>		78	
<p>Тема 2.1. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Содержание:</p> <p>Классификация сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Механическая кулинарная подготовка продуктов для блюд из овощей, грибов и сыра. Требования к качеству и безопасности хранения полуфабрикатов.</p>		2
	<p>Тепловая обработка продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. Требования к качеству и безопасности хранения полуфабрикатов.</p>		
	<p>Организация рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Подбор и безопасное использование производственного инвентаря.</p>		
	<p>Виды технологического оборудования для приготовления сложных горячих блюд.</p> <p>Жарочное оборудование: устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</p>		
	<p>Пароконвектоматы: устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</p>		
	<p>Высокочастотные шкафы: устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</p>		
	<p>Практические занятия:</p>	4	2
	<p>№11. Подбор и расчет количества производственного инвентаря, технологического оборудования для организации работы горячего цеха.</p>		
	<p>№12. Составление технологической планировки горячего цеха.</p>		
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Подготовить презентацию «Пароконвектоматы» ➤ Подготовить презентацию «Высокочастотные шкафы» 		

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Подготовить реферат «Правила подбора соусов для блюд» ➤ Фотоальбом «Жарочное оборудование» ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы ➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя 		
<p>Тема 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Содержание:</p> <p>Блюда и гарниры из вареных овощей: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.</p> <p>Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Овощное ризотто ✓ Картофельный бек ✓ Мисо из овощей ✓ Лук-порей фаршированный ✓ Спагетти из кабачков ✓ Овощи в тесте ✓ Овощи томлёные в горшочке ✓ Артишоки фаршированные ✓ Фенхель фаршированный ✓ Спаржа паровая ✓ Изделия из кнельной массы, запеченные и паровые ✓ Картофельный рулет с грибами ✓ Крокеты картофельные <p>Блюда и гарниры из припущенных овощей: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, порционирование, подача, сервировка.</p> <p>Ассортимент:</p> <p>Блюда и гарниры из жареных овощей: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, порционирование, подача, сервировка.</p> <p>Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Огурцы жареные ✓ Корень лотоса отварной или жареный <p>Блюда и гарниры из тушеных овощей: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.</p>		<p>2</p>

	Ассортимент:		
	<p>Блюда и гарниры из запеченных овощей: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.</p> <p>Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Пудинги паровые и запеченные в формах ✓ Муссы паровые и запеченные в формах 		
	<p>Блюда и гарниры из грибов: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.</p> <p>Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Сморчки со сливками ✓ Грибы шиитаке жареные 		
	<p>Виды и характеристика сыров. Сочетаемость сыра с различными продуктами. Блюда из сыра: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.</p> <p>Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Закуски из сыра ✓ Сырная тарелка/поднос ✓ Сыр жареный ✓ Шарики из сырной массы жареные во фритюре ✓ Гренки в жидком фондю из сыра ✓ Овощи в жидком фондю из сыра ✓ Шампиньоны в жидком фондю из сыра ✓ Суп из сыра ✓ Сырный соус ✓ Копчёный сыр 		
	Правила оформления, отпуска и сервировки блюд из овощей, грибов и сыра.		
	<i>Технология приготовления различных видов блюд из овощей, грибов и сыра. предприятий социальных партнеров.</i>		
	Практические занятия:	8	
	№13.Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из овощей. Правила оформления, отпуска и сервировки блюд.		
	№14.Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из грибов. Правила оформления, отпуска и сервировки блюд.		

	№15. Правила оформления, отпуска и сервировки блюд из сыра. Подготовка продуктов для приготовления блюд из сыра.		
	№16. Составление технологической документации для блюд из овощей, грибов и сыра.		
	Практические работы:	20	2
	№7. Выполнение комплексного задания по приготовлению блюд из вареных, припущенных, жареных, овощей		
	№8. Выполнение комплексного задания по приготовлению блюд из тушеных, запеченных овощей.		
	№9. Выполнение комплексного задания по приготовлению блюд из грибов. Правила оформления, отпуска и сервировки блюд .		
	№10. Выполнение комплексного задания по изготовлению украшений и декорирование блюд из овощей, грибов и сыра.		
	№11. Выполнение комплексного задания по приготовлению блюд из сыра		
	Урок обобщения.		
Самостоятельная работа:			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Заполнить таблицу «Требования к качеству и безопасности хранения полуфабрикатов» ➤ Подготовить презентацию «Технология приготовления сложных блюд и гарнира из вареных овощей» ➤ Подготовить презентацию «Технология приготовления сложных блюд из тушеных овощей» ➤ Подготовить презентацию «Технология приготовления сложных блюд из запеченных овощей» ➤ Подготовить презентацию «Технология приготовления сложных блюд из грибов» ➤ Подготовить презентацию «Правила оформления, сервировки сложных блюд из овощей» ➤ Подготовить презентацию «Правила оформления, сервировки сложных блюд из грибов» ➤ Составление технологических карт для приготовления сложных блюд и гарниров из жареных овощей: <ul style="list-style-type: none"> Хрустящие луковые кольца в кляре Кабачки, запеченные с беконом Вегетарианский рёшти ➤ Составление технологических карт: <ul style="list-style-type: none"> Драники с грибами «Праздничные» Рулет из капусты с начинкой ➤ Подготовить презентацию «Приготовление соусов для блюд из овощей» ➤ Подготовить презентацию «Приготовление сложных соусов для блюд из грибов» ➤ Подготовить презентацию «Приготовление сложных соусов для блюд из сыра» 			
Раздел 3. Организация процесса		150	

приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.			
Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы.			
	Содержание:		2
	Классификация горячих блюд из рыбы. Механическая и тепловая кулинарная подготовка продуктов для горячих блюд из рыбы. Требования к качеству и безопасности хранения полуфабрикатов.		
	Блюда из отварной и припущенной рыбы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка Ассортимент: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Осетрина отварная (целиком и крупным звеном) ✓ Лосось припущенный ✓ Мидии припущенные в белом вине (мариньер) 		
	Блюда из жареной рыбы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка. Ассортимент: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Осетрина на вертеле ✓ Лосось жареный на решетке гриля ✓ Трепанги жареные ✓ Гребешки жареные 		
	Блюда из тушеной рыбы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, порционирование, подача, сервировка. Ассортимент: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Поджарка из осетрины в воке ✓ Осетрина в горшочке 		
	Блюда из запеченной рыбы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка. Ассортимент: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Лосось, запеченный в фольге ✓ Карп, запеченный в соли ✓ Форель, запеченная в тесте ✓ Филе камбалы, запеченное в промасленной бумаге ✓ Рулет из судака горячего копчения 		

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Щука фаршированная кнельной массой ✓ Крабы запеченные целиком 		
	<p>Блюда из рыбной котлетной массы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка. Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Тельное из судака запечённое в пергаменте добавить 		
	<p>Блюда из морепродуктов и водного нерыбного сырья: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка. Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Крабы отварные ✓ Лангусты отварные 		
	<p><i>Технология приготовления различных видов блюд из рыбы предприятий социальных партнеров.</i></p>		
	<p>Практические занятия:</p>	8	2
	<p>№17. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из рыбы.</p>		
	<p>№18. Расчет количества порций для приготовления горячих блюд из рыбы.</p>		
	<p>№19. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из морепродуктов.</p>		
	<p>№20. Составление технологических документов по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы.</p>		
	<p>Практические работы:</p>	12	2
	<p>№12. Выполнение комплексного задания по приготовлению блюд из отварной и припущенной, жареной, тушеной рыбы.</p>		
	<p>№13. Выполнение комплексного задания по приготовлению блюд из запеченной рыбы, рыбной котлетной массы.</p>		
	<p>№14. Выполнение комплексного задания по приготовлению из морепродуктов и водного нерыбного сырья. Приготовление украшений и декорирование соусами блюд из рыбы.</p>		
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Проработка конспектов и справочной литературы ➤ Работа со сборником рецептов ➤ Составление таблиц, схем, алгоритмов 		

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Решение технологических задач ➤ Подготовить презентацию «Технология приготовления блюд из жареной рыбы» ➤ Подготовить презентацию «Технология приготовления сложных блюд из запеченной рыбы» ➤ Подготовить презентацию «Технология приготовления сложных блюд из котлетной массы» ➤ Подготовить презентацию «Технология приготовления сложных блюд из отварной рыбы» ➤ Подготовить презентацию «Приготовление украшений и декорирование соусами сложных блюд из рыбы» ➤ Составление технологической карты для приготовления блюда «Котлеты рыбные любительские» ➤ Подготовить реферат «Правила подбора соусов для блюд из рыбы»» ➤ Фотоальбом «Сложные блюда из запеченной рыбы» ➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы 		
Тема 3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса.	Содержание:		2
	Классификация горячих блюд из мяса. Механическая и тепловая кулинарная подготовка продуктов для горячих блюд из мяса. Требования к качеству и безопасности хранения полуфабрикатов.		
	Блюда из отварного и припущенного мяса: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка. Ассортимент: ✓ Зельц из свиной головы		
	Блюда из жареного мяса: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка. Ассортимент: ✓ Телячья или говяжья вырезка жареная целиком до различной степени готовности ✓ Стейки, жареные на гриле до различной степени готовности ✓ Ростбиф, жареный на гриле ✓ Поросёнок жареный ✓ Мясо вок		

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Жареный свиной окорок 		
	<p>Блюда из тушеного мяса: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка.</p> <p>Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Тушеная рулька телячья или свиная ✓ Тушеные говяжьи хвосты ✓ Мясо в горшочке 		
	<p>Блюда из запеченного мяса: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка</p> <p>Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Буженина запеченная ✓ Каре ягнёнка ✓ Миньоны из ягненка ✓ Жиго из баранины ✓ Мясо шпигованное ✓ Грудинка фаршированная ✓ Рулет мясной ✓ Мясо, запеченное в тесте ✓ Мясо, запеченное в фольге 		
	<p>Блюда из рубленой и котлетной массы: технология приготовления, требования к качеству и безопасности хранения, подача, сервировка</p> <p>Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Суфле из мяса добавить 		
	<p><i>Технология приготовления различных видов блюд из мяса предприятий социальных партнеров.</i></p>		
	<p>Практические занятия:</p>	4	2
	<p>№21. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из мяса.</p>		
	<p>№22. Составление технологических документов по приготовлению сложных горячих блюд из мяса.</p>		
	<p>Практические работы:</p>	12	2
	<p>№15. Выполнение комплексного задания по приготовлению блюд из отварного, припущенного мяса.</p>		
	<p>№16. Выполнение комплексного задания по приготовлению банкетных</p>		

	блюд из жареного, тушеного мяса		
	№17. Выполнение комплексного задания по приготовлению блюд из запеченного, рубленной и котлетной массы.		
	Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Проработка конспектов и справочной литературы ➤ Работа со сборником рецептур ➤ Составление таблиц, схем, алгоритмов ➤ Решение технологических задач ➤ Подготовить презентацию «Технология приготовления блюд из жареного мяса» ➤ Подготовить презентацию «Технология приготовления блюд из запеченного мяса» ➤ Подготовить презентацию «Технология приготовления блюд из тушеного мяса» ➤ Подготовить презентацию «Технология приготовления блюд из рубленого мяса» ➤ Составление технологической карты для приготовления сложных блюд из мяса. ➤ Подготовить реферат «Правила подбора соусов для блюд из мяса». ➤ Фотоальбом «Сложные блюда из запеченного мяса» ➤ Творческая работа «Варианты приготовления современных блюд из мяса». 	16	
Тема 3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд домашней птицы	Содержание:	42	2
	Организация рабочего места и приготовление блюд из отварной и припущенной домашней птицы. Ассортимент: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Индейка отварная ✓ Кнельная масса, отварная на пару 		
	Организация рабочего места и приготовление банкетных блюд из жареной домашней птицы. Ассортимент: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Индейка, жареная целиком ✓ Жареная утиная грудка 		

	<p>Организация рабочего места и приготовление блюд из тушеной домашней птицы. Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Утка томлённая в горшочке ✓ Кнели из курицы 		
	<p>Организация рабочего места и приготовление блюд из запеченной домашней птицы. Ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Гусь фаршированный яблоками ✓ Куры, запеченные в тесте целиком ✓ Куры, запечённые на вертеле ✓ Кусочки куриного мяса, запечённые в тесте ✓ Утка запечённая целиком ✓ Утиные ножки конфи 		
	<p>Приготовление украшений и декорирование соусами блюд из домашней птицы.</p>		
	<p><i>Технология приготовления различных видов блюд из домашней птицы предприятий социальных партнеров.</i></p>		
	<p>Практические занятия:</p>	2	2
	<p>№23. Правила оформления, отпуска и сервировки блюд.</p>		
	<p>Практические работы:</p>	12	
	<p>№18. Выполнение комплексного задания по приготовлению блюд жареной домашней птицы..</p>		
	<p>№19. Выполнение комплексного задания по приготовлению блюд из тушеной, запеченной птицы.</p>		
	<p>№20. Выполнение комплексного задания по изготовлению украшений и декорирование соусами блюд из. домашней птицы.</p>		
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Проработка конспектов и справочной литературы ➤ Работа со сборником рецептур ➤ Составление таблиц, схем, алгоритмов ➤ Решение технологических задач ➤ Подготовить презентацию «Технология приготовления сложных блюд из запеченной птицы, блюд из жареной птицы» 	16	

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Подготовить презентацию «Технология приготовления сложных блюд из тушеной домашней птицы» ➤ Подготовить реферат «Правила подбора соусов для блюд из птицы». ➤ Фотоальбом «Сложные блюда из птицы предприятий социальных партнеров » ➤ Творческая работа «Варианты приготовления современных блюд из птицы». 		
<p>Примерная тематика домашних заданий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач. 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. 			
<p>Дифференцированный зачет.</p>			
<p>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение вида и сорта поступившей сырья и продуктов для приготовления горячей кулинарной продукции. 2. Проведение органолептической оценки качества поступающего сырья, установление дефектов. 3. Осуществление подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячей кулинарной продукции. 4. Составление перечня производственного инвентаря горячего цеха. Анализ его ассортимента. 5. Составление перечня технологического оборудования горячего цеха. Анализ его ассортимента. 6. Знакомство с ассортиментом пряностей и приправ, анализ их кулинарного использования в приготовлении горячей кулинарной продукции. 7. Приготовление супов, соусов, блюд из мяса, рыбы и домашней птицы. 8. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. 9. Безопасная эксплуатация производственного инвентаря. 		<p>54</p>	
<p>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществление контроля за безопасностью хранения продуктов и полуфабрикатов. 2. Контроль соблюдения температурного и санитарного режимов приготовления супов, горячих соусов, блюд из мяса, рыбы и домашней птицы. 3. Анализ применения производственного инвентаря. 4. Анализ эксплуатации технологического оборудования. 5. Изготовление супов, горячих соусов, блюд из мяса, рыбы и домашней птицы, используя различные методы и технологические приемы. 		<p>162</p>	

<p>6. Составление производственной программы горячего цеха. 7. Распределение заданий для производственного персонала. 8. Анализ ассортимента супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. 9. Выполнение технологических расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления супов, горячих соусов, блюд из мяса, рыбы и домашней птицы. 10. Составление технологических карт и инструкций по приготовлению супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы. 11. Анализ технологической схемы горячего цеха. Составление предложений по ее совершенствованию.</p>		
--	--	--

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

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

Оснащение учебного кабинета:

- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Информационное обеспечение:

- компьютер, проектор, интерактивная доска;
- программное обеспечение общего назначения:
 - Операционная система Windows XP
 - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
 - Программа Универсальный УМКК для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и/или интерактивной доской «Технология продукции общественного питания»

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся
- комплект учебно – планирующей документации
- оборудование:
 - ✓ куттер SIRMANC4
 - ✓ овощерезка ROBOT COUP CL 25. CL 30
 - ✓ блендеры MACAP P 102
 - ✓ бликсеры ROBOT COUP
 - ✓ миксеры Cenwood. B5D
 - ✓ холодильник POLAR ШХ-0,7
 - ✓ холодильник ШВУП 1 ТУ – 0,7 М
 - ✓ фритюрница FR 6+6
 - ✓ гриль контактный CORT LR
 - ✓ плита ЭП – 4 ЖШ
 - ✓ слайсер ES
 - ✓ пароконвектомат FEV 64 М
 - ✓ пароконвектомат SCC 61
 - ✓ печь конвекционная XF 190
 - ✓ весы настольные АД – 1, SW – 10
 - ✓ весы порционные CAS SW – 5

- посуда, инвентарь:

миски, тарелки, салатники, блюда, сковороды, кастрюли, горшочки керамические, баранчики, сковороды порционные, кокотницы, сита, тёрки, дуршлаг, доски разделочные(маркировка ОБ, ОС), ножи, толкушки, кулинарные формы (кольцо, квадрат), кондитерские мешки с насадками, лопатки, шумовки, соусники, подносы,

наборы ножей для карвинга, ложки и вилки столовые, ложки гарнирные, противни, молотки для отбивания, набор измерительных приборов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники.

Самородова И.П. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, М. Издательский центр «Академия», 2014г

2. Справочники.

Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.

Данилевская Е.В. .

Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

3. *Дополнительная литература.*

Богушева В.И. Технология приготовления пищи.-М.:Феникс, 2010.

Тимофеев В.А. Товароведение продовольственных товаров.-РостовнД.: Феникс, 2009.

Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров.-М.:Академия, 2010.

Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.-М.:Инфра-М.форум, 2009.

Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании.-М.:ИТКДашков и К», 2010.

Королев А.А., Мартинчик А.Н., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария.-М.:Академия, 2010.

Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.

Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.

Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.

АнФимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Нормативные документы:

1. ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. От 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. ФЗ от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
3. ФЗ от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
4. ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изм. от 22.07.2010)

5. Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 (ред от 18.07.2011) «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, вступающими в силу с 29.09.2011)
6. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
8. ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности к пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.21293 – 03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок.
11. СП 2.3.6.1254-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. Постановление правительства РФ от 21.12.2000 №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
13. Постановление правительства РФ от 16.04.2001 №295 «О внесении изменений и дополнений в некоторые акты Правительства РФ по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа:

http://povar.ru	Сайт поваров и любителей (рецепты, советы, книги по кулинарии)
www.100menu.ru	Большой электронный сборник рецептов для ПОП
www.edu.ru	Федеральный портал «Российское образование» (ФГОС, нормативные документы, тесты и пр. информация для абитуриентов, студентов и преподавателей)
www.food-formula.narod.ru	Информационный сайт (большой словарь повара, информация о кухнях мира и пр.)
www.kulina.ru	Кулинарный портал (кулинарный словарь, рецепты, мастер-классы, новости и пр.)
www.kulinaram.ru	Полезные советы и рецепты; толковый словарь ингредиентов и пр.
www.pitportal.ru	Интернет-журнал «Вестник индустрии питания» (нормативные документы, рецепты, советы, новости)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучение содержания модуля проводится после освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Повар и изучения общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевых производствах», «Физиология питания». Для оказания помощи обучающимся организована консультативная помощь.

Учебная практика осуществляется после изучения междисциплинарного курса МДК 03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в условиях

образовательного учреждения или на базовом предприятии. Обучение производится в условиях лаборатории с подгруппой не более 15 человек с делением на бригады по 2-3 человека. Мастер производит показ технологических приёмов и операций, проводит тренинг, оценивает качество работ.

Производственная практика проводится концентрировано в соответствии с графиком учебного процесса на предприятиях общественного питания. По итогам практики проводится дифференцированный зачёт.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования или среднего профессионального образования по направлению подготовки «Образование и педагогика»; высшего профессионального образования или среднего профессионального образования соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно – педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также мастера производственного обучения, имеющие высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения);

мастера производственного обучения: наличие 5 – 6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года; опыт деятельности в организациях соответствующих профессиональной сфере.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК. 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- определение качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления сложных супов; (Нормативные документы: п.1-4, 6-10), -осуществление технологических расчетов; -организация процесса приготовления сложных супов; - осуществления температурного и санитарного режимов приготовления сложных супов; - осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления	Оценка результатов работы на практических работ №1-5 и практических занятиях №1-9 , Зачёт по учебной и производственной практике Итоговая аттестация: Отчёт по учебной практике в виде портфолио.

		<p>сложных супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применение различных способов и приемов приготовления сложных супов; (Нормативные документы: п.6, 11), - использование нормативных и технологических документов; - осуществление безопасного хранения супов; (Нормативные документы: п.6-10), 	
<p>ПК. 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>3.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления соусов; (Нормативные документы: п.1-4, 6-10), -осуществление технологических расчетов; -организация процесса приготовления соусов; - осуществления температурного и санитарного режимов приготовления соусов.; - осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления соусов.; - применение различных способов и приемов приготовления соусов; - использование нормативных и технологических документов; - осуществление безопасного хранения соусов. 	<p>Оценка результатов работы практических работ №6 и практических занятий №10, экзамен по модулю</p> <p>Зачёт по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговая аттестация: Отчёт по учебной практике в виде портфолио.</p>
<p>ПК. 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей грибов и сыра.</p>	<p>3.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; (Нормативные документы: п.1-4, 6-10), -осуществление технологических расчетов; -организация процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; (Нормативные документы: п.6, 11), - осуществления температурного и санитарного режимов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - осуществление подбора и эффективное использование 	<p>Оценка результатов работы на практических работ №7-11 и практических занятиях №11-16,</p> <p>Зачёт по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговая аттестация: Отчёт по учебной практике в виде портфолио.</p>

	<p>оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применение различных способов и приемов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - использование нормативных и технологических документов; - осуществление безопасного хранения сложных блюд из овощей, грибов и сыра. (Нормативные документы: п.1, 6-10, 12,13), 	
<p>ПК. 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; (Нормативные документы: п.1-4, 6-10), -осуществление технологических расчетов; -организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; (Нормативные документы: п.6, 11), - осуществления температурного и санитарного режимов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; (Нормативные документы: п.1, 6-10, 12,13), - осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - применение различных способов и приемов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; (Нормативные документы: п.6, 11), - использование нормативных и технологических документов; - осуществление безопасного хранения сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (Нормативные 	<p>Оценка результатов работы на практических работ №12-20 и практических занятиях №17-23, Зачёт по учебной и производственной практике</p>

	документы: п.1, 6-10, 12,13)	
Итоговая аттестация:		Отчёт по учебной практике в виде портфолио. Дифференцированный зачёт Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ	
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	
ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- владение различными информационно-коммуникационными технологиями; - оценка эффективности применения различных информационно-коммуникационных технологий	

ОК.06. Работать в коллективе и в команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК.07 Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- организация рабочего места, технологического процесса; - контроль осуществления технологического процесса производства; - контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания	
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- анализ личной профессиональной деятельности; - эффективный поиск профессиональной информации; - систематическое отслеживание внедрения новых технологий в профессиональной деятельности	
ОК. 09. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- эффективный поиск профессиональной информации; - систематическое отслеживание внедрения новых технологий в профессиональной деятельности	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно