Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

| | | |
|---|---|---|
| **Согласовано** | **Согласовано** | **Утверждаю** |
| Технолог общественного питания | Заместитель директора по ТО | Директор ГАПОУ «НАТ» |
| Нурлатского филиала | | |
| ООО «Татнефть УРС» | _____ Т.Н.Таймуллина | _____ А.А.Граф |
| _____ Р.С.Хасанзянова | | |
| «10» 06 2020 г. | «10» 06 2020 г. | «22» 06 2020 г. |

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин
Протокол № 8
от «22» 04 2020г.
Председатель ПЦК_____
С.А.Абрамова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Нурлатский аграрный техникум

Разработчики: Файзуллина М.Я – преподаватель специальных дисциплин.

# СОДЕРЖАНИЕ


| | | стр. |
|---|---|---|
| 1. | **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 4 |
| 2. | **СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 9 |
| 3. | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 18 |
| 4. | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 21 |

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности: О**рганизация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- органолептический 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;
- привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюре образных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюре образным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки 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 хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 03.01 «**Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**» обучающийся должен

**Уметь:** использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания;

**Знать:** правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания.

**1.3. Количество часов на освоении программы профессионального модуля**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 363 часа;
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 242 часов;
в т. ч. лабораторно-практические занятия – 144 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 121часов;
учебной и производственной практики – 144 часов.
Курсовая работа - 20 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными и общими 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля* | Всего часов *макс* | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| ПК 3. 1 | **Раздел 1 Приготовление сложных супов** | 90 | 58 | 36 | 32 | | |
| ПК 3. 2. | **Раздел 2 Приготовление сложных соусов** | 34 | 24 | 12 | 10 | | |
| ПК 3. 3 | **Раздел 3 Приготовление сложных овощных блюд и гарниров** | 38 | 26 | 16 | 12 | | |
| ПК 3. 4. | **Раздел 4 Приготовление сложных блюд из рыбы** | 64 | 44 | 26 | 20 | | |
| ПК 3. 4. | **Раздел 5 Приготовление сложных блюд из мяса и субпродуктов** | 90 | 60 | 36 | 30 | | |
| ПК 3. 4. | **Раздел 6 Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика.** | 47 | 30 | 18 | 17 | | |
| | **Учебная практика** | | | | | 72 | |
| | **Производственная практика** | | | | | | 72 |
| | ***Всего:*** | **363** | **242** | 144 | **121** | 72 | 72 |

## 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»** | | **363** | |
| **МДК.03.01** Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | | **242** | |
| **Раздел 1 Приготовление сложных супов** | | **22/36/32** | 1 |
| **Тема 1.1. Технологический процесс приготовление бульонов.** | **Содержание учебного материала:** Технологический процесс варки прозрачных бульонов, их разновидности. Костный и мясокостный бульон. | 2 | |
| | Технологический процесс приготовления бульона из птицы. | 2 | |
| | **Практические занятия:** Работа со сборником рецептур, решение задач, расчет себестоимости блюда. | 6 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:** Работа со сборником рецептур, составить технологическую схему приготовления бульонов. | 5 | 3 |
| **Тема 1.2. Заправочные супы** | **Содержание учебного материала:** Технология приготовления щей, борщей сложного приготовления, отличительные особенности, требования к качеству, режим хранения и реализации. | 2 | 1 |
| | Технология приготовления рассольников, солянок, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству. | 4 | |
| | **Практические работы:** Работа со сборником рецептур, взаимозаменяемость сырья при приготовлении, расчет сырья. | 6 | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Самостоятельная работа обучающихся:**<br>Составление алгоритмов по приготовлению супов. Составление технологических карт. Подготовить презентацию по теме: «Приготовление рассольников» | 6 | 3 |
| **Тема 1.3. Супы картофельные** | **Содержание учебного материала:**<br>Супы картофельные зарубежной кухни. Отличительные особенности. Правила отпуска Требования к качеству. | 2 | 1 |
| | Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями зарубежной кухни. | 2 | |
| | **Практические работы:** Работа со сборником рецептур, взаимозаменяемость сырья при приготовлении, расчет сырья. | 6 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе, подготовка докладов, рефератов по теме: «Супы зарубежной кухни», «Супы татарской кухни». | 6 | 3 |
| **Тема 1.4. Супы – пюре.** | **Содержание учебного материала:**<br>Приготовление супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, отличительные особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации. | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов- пюре, работа со сборником рецептур, решение задач. | 6 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе, составление технологических карт. | 5 | 3 |
| **Тема 1.5. Прозрачные супы.** | **Содержание учебного материала:**<br>Технология приготовления прозрачных супов. Гарниры и прозрачным супам, их приготовление. Особенность приготовления супов для диетического и детского питания. | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, расчет стоимости блюд, составления бракеража блюд. | 6 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; составление технологических карт по прозрачным супам. | 5 | 3 |
| **Тема 1.6. Супы молочные, холодные, сладкие и татарской национальной кухни.** | **Содержание учебного материала:**<br>Технологический процесс приготовления и отпуска супов молочных, холодных, сладких и национальных татарских супов. Требования к качеству. Режим хранения и реализации. | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, расчет стоимости первых блюд | 6 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; подготовить презентацию «Супы» | 5 | 3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Раздел 2 Приготовление сложных соусов** | | **12\12\10** | |
| **Тема 2.1. Полуфабрикаты для приготовления соусов, красные, белые соусы.** | **Содержание учебного материала:**<br>Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Принцип подбора соусов к блюдам. | 2 | 1 |
| | Технологический процесс приготовления основного красного и белого соуса, его использование, требования к качеству. | 4 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, расчет стоимости полуфабрикатов используемые для соусов. | 4 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; составление бракеража готовых красных соусов, подготовить сообщение «История возникновения соусов» | 3 | 3 |
| **Тема 2.2. Соусы грибные, сметанные, молочные.** | **Содержание учебного материала:**<br>Технологический процесс приготовления сметанного, молочных соусов использование, требования к качеству. Режим хранения и реализации. | 2 | 1 |
| | Технологический процесс приготовления грибных соусов, использование, требования к качеству. Режим хранения и реализации. | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, расчет стоимости соусов. | 4 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов. | 5 | 3 |
| **Тема 2.3. Яично масляные соусы. Салатные заправки.** | **Содержание учебного материала:**<br>Технология приготовления яично масленых соусов, салатных заправок, их использование, требования к качеству, режим хранения и реализации. | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, расчет стоимости соусов. Подбор соусов к различным блюдам. | 4 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; составить таблицу «Требования к качеству соусов, сроки реализации», составить технологические карты по пройденной теме. | 2 | 3 |
| **Раздел 3 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей** | | **26/16/12** | |
| **Тема 3.1. Приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных** | **Содержание учебного материала:**<br>Технология приготовления каш, блюд из каш. Принцип подбора гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий к сложным блюдам. | 2 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **изделий.** | Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка сырья. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. | 2 | |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, расчет стоимости блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. | 4 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией, составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | 3 | 3 |
| **Тема 3.2. Блюда и гарниры из овощей** | **Содержание учебного материала:**<br>Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы. | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, расчет стоимости блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. | 4 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией, составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. | 3 | 3 |
| | **Содержание учебного материала:**<br>Технология приготовления блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей. Технология приготовления блюд из грибов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки их хранения. | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, расчет стоимости блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей. | 4 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией, составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей. | 3 | 3 |
| **Раздел 4. Приготовление сложных блюд из рыбы.** | | **18/26/20** | |
| **Тема 4.1. Блюда из отварной, припущенной рыбы** | **Содержание учебного материала:**<br>Банкетные блюда из отварной и припущенной рыбы. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска. Гарниры и соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы. | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, расчет стоимости блюд отварной и припущенной рыбы. | 6 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе;<br>работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией, составление | 4 | 3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | алгоритма по приготовлению и отпуску блюд отварной и припущенной рыбы. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 4.2 Блюда из жареной рыбы.** | **Содержание учебного материала:**<br>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе. Особенности оформления, отпуска блюд из жаренной рыбы. | 4 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, расчет стоимости блюд из жареной рыбы. | 4 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:**<br>отчет о проделанной работе; работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией, составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из жареной рыбы. | 3 | 3 |
| **Тема 4.3 Блюда из запеченной рыбы.** | **Содержание учебного материала:**<br>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе. Особенности оформления, отпуска блюд из запеченной рыбы. | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, расчет стоимости блюд из жареной рыбы. | 4 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:**<br>отчет о проделанной работе; работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией, составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из запеченной рыбы. | 3 | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 4.4 Блюда из рыбной котлетной массы.** | **Содержание учебного материала:** Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы и нерыбных продуктов морского промысла. Гарниры и соусы рекомендуемые к блюдам из котлетной массы рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Оформление, отпуск блюд. | 4 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, расчет стоимости блюд из рыбной котлетной массы и нерыбных продуктов морского промысла. | 4 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; подготовить презентацию по приготовлению банкетных рыбных блюд. | 4 | 3 |
| **Тема 4.5 Требования к качеству готовых рыбных блюд.** | **Содержание учебного материала:** Требования к качеству и сроки хранения приготовленных рыбных блюд. Режим хранения и реализации. Подбор оборудования и инвентаря при приготовлении блюд из рыбы. | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач. | 4 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; изучить и зарисовать таблицы «Возможные неисправности и способы устранения технологического оборудования» | 3 | 3 |
| **Раздел 5. Приготовление сложных блюд из мяса и субпродуктов.** | | **24/36/30** | |
| **Тема 5.1. Классификация сложных горячих мясных блюд** | **Содержание учебного материала:** Ассортимент приготовления горячих мясных блюд. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья. | 2 | 1 |
| | Правила подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, их оформления, отпуска (в том числе заказных, банкетных, фирменных). | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, составление технологических карт и схем. | 6 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; ответить устно на вопросы параграф 7 с 233 | 3 | 3 |
| **Тема 5.2.Блюда из жареного мяса.** | **Содержание учебного материала:** Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного крупными, порционными кусками. Температурный режим жарки и отпуска мясных блюд с гарнирами и соусами. | 2 | 1 |
| | Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного панированными, мелкими кусками. Температурный режим жарки и отпуска мясных блюд с гарнирами и соусами. | 2 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости блюд с гарнирами и соусами. | 6 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; составить технологические карты на блюдо жареное мясо порционными кусками с гарниром и соусами, подготовить реферат на тему: «Приготовление банкетных жаренных мясных блюд» | 6 | 3 |
| | **Содержание учебного материала:** Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленой массы. Температурный режим приготовления и отпуска мясных блюд с гарнирами и соусами. | 4 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости блюд с гарнирами и соусами. | 3 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; составить технологические схемы на блюда из рубленой массы. | 3 | 3 |
| **Тема 5.3. Блюда из тушеного мяса.** | **Содержание учебного материала:** Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, тушенного крупными и порционными кусками. Температурный режим приготовления и отпуска мясных блюд с гарнирами и соусами. | 2 | 1 |
| | Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, тушенного мелкими кусками. Температурный режим приготовления и отпуска мясных блюд с гарнирами и соусами. | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости блюд с гарнирами и соусами | 6 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; подготовить сообщение на тему: «Приготовления и подача тушеного мяса порционными кусками» | 6 | 3 |
| **Тема 5.4 Блюда из запеченного мяса.** | **Содержание учебного материала:** Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса. Температурный режим приготовления и отпуска мясных блюд с гарнирами и соусами | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости блюд с гарнирами и соусами | 3 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; составить технологические карты блюд из запеченного мяса. | 6 | 3 |
| **Тема 5.5 Блюда из субпродуктов.** | **Содержание учебного материала:** Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из субпродуктов. Температурный режим приготовления и отпуска блюд из субпродуктов с гарнирами и соусами. | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение | 4 | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | задач, подсчет стоимости блюд с гарнирами и соусами. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; подготовится к тестированию. | 3 | 3 |
| **Тема 5.6. Требование к качеству мясных блюд и субпродуктов.** | **Содержание учебного материала:**<br>Требования к качеству и сроки хранения приготовленных мясных блюд и блюд из субпродуктов. Режим хранения и реализации. Подбор оборудования и инвентаря при приготовлении блюд из мяса и субпродуктов. | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач. | 4 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе;<br>изучить и зарисовать таблицы «Возможные неисправности и способы устранения технологического оборудования» | 6 | 1 |
| **Раздел 6. Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.** | | **12\18\17** | |
| **Тема 6.1 Блюда из отварной и тушеной птицы, дичи и кролика.** | **Содержание учебного материала:**<br>Технологический процесс приготовления и отпуска банкетных блюд из отварной птицы. Температурный режим приготовления и отпуска, оформления блюд из птицы с гарнирами и соусами. | 2 | 1 |
| | Технологический процесс приготовления и отпуска банкетных блюд из тушеной птицы. Температурный режим приготовления и отпуска блюд из субпродуктов с гарнирами и соусами. | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач. | 6 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; подобрать посуду для отпуска банкетных блюд из птицы. | 4 | 3 |
| **Тема 6.2 Блюда из жареной, рубленой птицы, дичи и кролика.** | **Содержание учебного материала:**<br>Технологический процесс приготовления и отпуска банкетных блюд из жареной птицы дичи и кролика. Температурный режим приготовления и отпуска, оформления блюд из жареной птицы, дичи и кролика с гарнирами и соусами. | 2 | 1 |
| | Технологический процесс приготовления и отпуска банкетных блюд из рубленой птицы, дичи и кролика. Температурный режим приготовления и отпуска, оформления блюд из рубленой птицы, дичи и кролика с гарнирами и соусами. | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости блюд с гарнирами и соусами. | 6 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; подготовить сообщение | 4 | 3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | на тему: «Жаренные татарские национальные блюда из птицы» | | |
| **Тема 6.3 Блюда из птицы, дичи и кролика татарской, зарубежной кухни.** | **Содержание учебного материала:**<br>Технологический процесс приготовления и отпуска банкетных блюд из птицы дичи и кролика татарской и зарубежной кухни. Температурный режим приготовления и отпуска, оформления блюд из птицы, дичи и кролика с гарнирами и соусам | 2 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости блюд с гарнирами и соусами. | 3 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе; подготовить презентацию на тему: «Приготовление и отпуск жареных блюд из птицы зарубежной кухни» | 4 | 3 |
| **Тема 6.4 Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.** | **Содержание учебного материала:**<br>Требования к качеству и сроки хранения приготовленных мясных блюд. Режим хранения и реализации. Подбор оборудования и инвентаря при приготовлении блюд из рыбы. | 1 | 1 |
| | **Практические работы:** Работа с нормативным документом сборником рецептур, решение задач. | 3 | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающегося:** отчет о проделанной работе;<br>изучить и зарисовать таблицы «Возможные неисправности и способы устранения технологического оборудования» | 5 | 3 |
| | **Зачетная работа** | 1 | 1 |
| | **Учебная практика:**<br>Подготовка и приготовление основных продуктов для сложных супов.<br>Приготовление прозрачных бульонов. Отпуск, хранение.<br>Подготовка и приготовление основных продуктов для сложных соусов.<br>Приготовление сложных соусов.<br>Приготовление сложных блюд из овощей.<br>Приготовление сложных блюд из грибов и сыра.<br>Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов.<br>Приготовление сложных блюд из мяса и птицы.<br>Приготовление сложных блюд из субпродуктов. | **72**<br>6<br>6<br>6<br>6<br>6<br>6<br>6<br>12<br>12<br>6 | 3 |
| | **Производственная практика:**<br>Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов.<br>Приготовление сложных супов. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение<br>Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов.<br>Приготовление сложных горячих соусов. Оформление сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.<br>Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей. | **72**<br>6<br>6<br>6<br>6<br>6<br>12 | 3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Приготовление сложных блюд из овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.<br>Приготовление сложных блюд из грибов и сыра. Оформление сложных блюд из грибов и сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение<br>Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение<br>Приготовление сложных блюд из мяса и птицы.<br>Оформление сложных блюд из мяса и птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>Подача и хранение. | 6<br>12<br><br>12<br><br>12 | |
| **Итого** | **Аудиторные - 232\ практические - 144\ самостоятельные - 121** | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

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 кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка, миксер), электрические плиты, шкафы
- холодильное оборудование
- нормативно технологическая документация

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику концентрированно.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:


1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие - М.: Мастерство, 2018г.
2. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н. "Технология приготовления пищи" - учебник, Деловая литература, Омега-Л, Москва 2018г.
3. Ковалёв Н.И. "Технология приготовления пищи" учебник, Деловая литература, М 2018г.
4. Кучер А.С. "Примерные технологические карты приготовления смешанных напитков".
5. "Сборник нормативных и технических документов для предприятий общественного питания" - Хлепродинформ, М - 2018г.
6. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания" - М.: Хлебпродинформ, 2018г.
7. Экспресс - курс повара. Серия "Хит сезона". В. Поляков - Ростов на Дону: Феникс, 2018г.
8. Уласевич М.В. "Технология приготовления пищи" - Минск: Высшая школа, 2018г.

Дополнительная литература.

9. Анфимова Н.А. "Кулинария" - М.: Экономика, 1991г.;М.: Академия, 2018г.

10. Донченко Л.В. "Безопасность пищевого сырья и продуктов питания" - М.: Пищепромиздат, 2019г.
11. Ефимов А.Д. "Секреты рыбной кулинарии" - М.: Экономика, 2017г.
12. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество",2005 - 2016г.
13. Иванова Л.И. "Пряности, специи, приправы" - Смоленск: Русич, 2018г.
14. Киселёва Т.Г. "Доступная кулинария" - М.: Люблино 2017г.
15. Дополнения к "Методико-биологическим требованиям и санитанрным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов". "Пищевые добавки". Утверждены Госкомсанэпиднадзором РФ № 10-19/42-11 от 14.08.2018г.
16. Мглинец А.И. "Справочник технолога общественного питания" - М.: Колос, 2019г

**Дополнительные источники:**

17. Куткина М.Н. "Питание школьников" - М.: ОЦПКРТ, 2018 г.
18. Сборник технологических нормативов; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М.: ТОО "Пчёлка", 2019 г.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М.: МП "Вика", 2019г.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.ч II/сост. Ахиба С.Л., Бодрягин В.И., Лапшина В.Т. и др. - М: Хлебпродинформ, 2018г.

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

теоретической подготовки: хорошее естественное и искусственное освещение, вытяжная вентиляция.

Производственное обучение и производственная практика проводятся в хорошо освещенных помещениях с приточно-вытяжной вентиляцией.

### 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 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 цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года

## 5. 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 супов.<br>организации технологического процесса приготовления супов;<br>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;<br>сервировки и оформления супов;<br>контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.<br>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов.<br>проводить расчеты по формулам; | фронтальная проверка знаний;<br>тестирование;<br>написание докладов;<br>написание рефератов;<br>контрольные работы;<br>самостоятельная работа;<br>практические работы;<br>лабораторные работы;<br>проведение исследований; |

| | | |
|---|---|---|
| | безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов.<br>выбирать различные способы и приемы приготовления;<br>выбирать температурный режим при подаче и хранении супов | зачет;<br>ученические конференции |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | разработка ассортимента соусов.<br>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования<br>организации технологического процесса приготовления соусов;<br>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;<br>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;<br>контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.<br>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов.<br>проводить расчеты по формулам;<br>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов.<br>выбирать различные способы и приемы приготовления;<br>выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов | фронтальная проверка знаний;<br>тестирование;<br>написание докладов;<br>написание рефератов;<br>контрольные работы;<br>самостоятельная работа;<br>практические работы;<br>лабораторные работы;<br>зачет;<br>ученические конференции |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра.<br>организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.;<br>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;<br>сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра;<br>контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.<br>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.<br>проводить расчеты по формулам;<br>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра.<br>выбирать различные способы и приемы приготовления;<br>выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра. | фронтальная проверка знаний;<br>ролевые игры;<br>тестирование;<br>написание докладов;<br>написание рефератов;<br>контрольные работы;<br>самостоятельная работа;<br>практические работы;<br>лабораторные работы;<br>зачет;<br>ученические конференции |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.<br>организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.<br>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;<br>правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;<br>контроль качества и безопасность подготовленных | фронтальная проверка знаний;<br>тестирование;<br>написание докладов;<br>написание рефератов;<br>контрольные работы;<br>самостоятельная работа;<br>практические работы;<br>лабораторные работы;<br>зачет; |

| | | |
|---|---|---|
| | продуктов.<br>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.<br>проводить расчеты по формулам;<br>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.<br>выбирать различные способы и приемы приготовления;<br>выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | ученические конференции |

**Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций**

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| **ОК 1.**<br>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | • демонстрация интереса к будущей профессии<br>• (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства). | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| **ОК 2.**<br>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;<br>• демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Устный экзамен<br><br>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| **ОК 3.**<br>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.. | • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| **ОК 4.**<br>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, | • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Экспертное наблюдение |

| | | |
|---|---|---|
| профессионального и личностного развития. | | |
| **ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Экспертное наблюдение |
| **ОК 6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| **ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| **ОК 8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| **ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |

Прошито, пронумеровано, скреплено печатью

16 (шестнадцать) листов

Секретарь учебной части Т.С. Гребенкова

УЧЕБНАЯ ЧАСТЬ