

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Елабужский политехнический колледж»

Согласовано  
Директор ООО «Салотэс»



С.В. Вдовина


« 03 » февраля 2020г.

Утверждаю  
Директор ГАПОУ «Елабужский  
политехнический колледж»



С.В. Соколова

« 04 » февраля 2020г.

Рассмотрено на заседании  
ЦМК ОП и ПМ  
Протокол № 5 от 29.01 2020г.  
 зам.директора по УМР  
Р.Ш. Назипова

Рассмотрено и принято  
на Педагогическом совете  
Протокол № 5 от 04.02 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ  
ПРОДУКЦИИ**

по специальности:

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**группа 021**

Елабуга, 2020г.

## Лист согласования рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384);

2. Рабочего учебного плана, утвержденного педагогическим советом, протокол от 04.02.2020 № 5

Организация-разработчик: ГАПОУ «Елабужский политехнический колледж»

Разработчик:  
преподаватель спец. Дисциплин, ОП, ПМ:  
Фомина А.С.

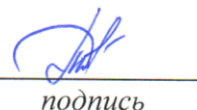
\_\_\_\_\_  
Фамилия И.О

  
подпись

20.01.2020  
дата

Согласовано  
зам.директора по УПР

Тихомирова Н.В.  
\_\_\_\_\_  
Фамилия И.О

  
подпись

20.01.2020  
дата

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	9
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	17
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	22

# **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 по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

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

– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

– принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

– проводить расчеты по формулам;

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

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

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

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыры, 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;

- 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, яса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления подготовленных компонентов для приготовления сложной 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 полуфабрикатов блюд из овощей и грибов;

- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусом и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

- правила соусов 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 топов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной 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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 288 часа, включая:  
внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся -96 часа  
обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 192 часа  
в т.ч. лабораторно-практические занятия – 80 часов  
в т.ч. курсовые работы – 30 часов  
Учебная практика – 72 часа  
Производственная практика – 144 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация деятельности производственного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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



### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ОК 1-9 ПК3.1 – 3.4	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<b>288</b>	<b>192</b>	<b>80</b>	<b>30</b>	<b>96</b>	-	-	-
ОК 1-9 ПК3.1 – 3.4	Учебная практика	<b>72</b>					<b>72</b>		
ОК 1-9 ПК3.1 – 3.4	Производственная практика, (по профилю специальности)	<b>144</b>							<b>144</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>504</b>	<b>192</b>	<b>80</b>	<b>30</b>	<b>96</b>	-	<b>72</b>	<b>144</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<b>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>			
<b>Раздел 1. Организация и приготовление сложных супов</b>			
<b>Тема 1.1. Организация технологического процесса</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1. Организация работы горячего цеха	2	2
	2. Оборудование горячего цеха. Устройство, принцип действия и ТБ при эксплуатации оборудования.	2	2
	<b>Лабораторная работа</b>		
	1. Решения ситуационных задач при работе в горячем цехе.	2	3
	2. Расчеты по формулам	2	3
<b>Тема 1.2. Технологический процесс приготовления сложных супов</b>	<b>Содержание</b>	<b>28</b>	
	1. Назначение и ассортимент сложных горячих супов.	2	2
	2. Технология приготовления сложных горячих супов.	2	2
	3. Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам.	2	2
	4. Сервировка и подача сложных супов.	2	1
	5. Требования качеству готовой продукции.	2	1
	<b>Лабораторная работа</b>		
	1. Определения качества поступающего сырья для приготовления горячих сложных супов.	4	3
	2. Расчеты по формулам.	2	3
	3. Составлять алгоритмы приготовления супов.	4	3
	4. Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов.	2	3
	5. Оценивать качество готовой продукции.	2	3
	<b>Практическое занятие</b>		
	1. Приготовление сложных горячих супов	4	3

<b>Раздел 2. Организация и приготовление сложных горячих соусов.</b>				
<b>Тема 2.1. Организация технологического процесса при приготовление сложных соусов</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Организация производства соусов в ресторане	2	2
	2.	Ассортимент сложных горячих соусов	2	2
<b>Тема 2.2. Технологический процесс приготовления сложных соусов</b>	<b>Содержание</b>		<b>32</b>	
	1.	Технологический процесс приготовления соусов	2	2
	2.	Температурный и санитарный режим при приготовлении соусов	2	2
	3.	Технология приготовления красного соуса	2	2
	4.	Технология приготовления белого соуса	2	2
	5.	Технология приготовления грибного, сметанного, молочного	2	2
	6.	Технология приготовления яично–маслянистых соусов	2	2
	7.	Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам	2	2
	8.	Классификация алкогольных напитков. Подача их к сложным горячим соусам	2	2
	9.	Требования температурного и санитарного режима готовых соусов и критерии оценок.	2	2
	10.	Оформление и подача соусов на тарелке	2	2
	<b>Лабораторная работа</b>			
	1.	Определение качество поступающего сырья и готовых соусов	4	3
	2.	Составление технологических карт приготовления соусов	4	3
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Приготовление различных видов соусов и подбор их к различным видам групп блюд	4	3
	<b>Раздел 3. Организация и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</b>			
<b>Тема 3.1 Организация технологического процесса при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Организация работы овощного цеха.	2	2
	2.	Оборудование овощного цеха. Устройство, принцип действия и ТБ при эксплуатации оборудования.	2	2
	<b>Лабораторная работа</b>			
	1.	Решения ситуационных задач при работе в овощном цехе.	2	3
2.	Изучение устройства и принципа действия оборудования овощного цеха.	2	3	

		Освоение правил безопасной и эксплуатации.		
<b>Тема 3.2. Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</b>	<b>Содержание</b>		<b>26</b>	
	1.	Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.	1	2
	2.	Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.	2	2
	3.	Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.	1	2
	4.	Классификация пряностей и приправ. Сочетание их с блюдами из овощей и грибов.	2	2
	5.	Требование качеству поступающего сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.	2	2
	6.	Ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра.	1	2
	7.	Технология приготовления блюд из овощей, грибов и сыра	2	2
	8.	Технология приготовления гарниров, заправок для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	2	2
	9.	Критерии оценки качества готовых блюд.	1	2
	10.	Сервировка при подачи блюд	2	2
	<b>Лабораторная работа</b>			
	1.	Определять качество приготовленных овощных блюд и гарниров, проводить бракераж.	2	3
	2.	Составлять технологические карты овощных блюд и гарниров.	2	3
	3.	Производить расчет количества сырья для приготовления блюд.	2	3
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	3
	2.	Пользоваться нормативно-технической документацией.	2	3
	<b>Раздел 4. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>			
<b>Тема 4.1 Организация технологического процесса при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Организация работы горячего цеха	2	2
	<b>Лабораторная работа</b>			
1.	Решение задач по имитации производственных ситуаций, составление алгоритмов.	2	3	

<b>(домашней) птицы.</b>				
<b>Тема 4.2 Технология приготовления сложных блюд из рыбы</b>	<b>Содержание</b>		<b>19</b>	
	1.	Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы	2	2
	2.	Технология приготовления блюд из рыбы	1	2
	3.	Гарниры, заправки, соусы к блюдам из рыбы	2	2
	4.	Техника нарезки на порции готовой рыбы	1	2
	5.	Оформление блюд из рыбы	2	2
	6.	Сервировка и способы подачи блюд из рыбы	1	2
	<b>Лабораторная работа</b>			
	1.	Определять качество готовых блюд из рыбы	2	3
	2.	Составлять технологические карты к блюдам из рыбы	2	3
	3.	Производить расчет количества сырья необходимого для приготовления блюдам из рыбы	2	3
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Технология приготовления блюд из рыбы	2	3
2.	Способы оформления блюд из рыбы	2	3	
<b>Тема 4.3 Технология приготовления сложных блюд из мяса</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	1.	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса	2	2
	2.	Технология приготовления блюд из мяса	1	2
	3.	Гарниры, заправки, соусы к блюдам из мяса	2	2
	4.	Оформление блюд из мяса	1	2
	5.	Сервировка и способы подачи блюд из мяса	2	2
	<b>Лабораторная работа</b>			
	1.	Определять качество готовых блюд из мяса	2	3
	2.	Составлять технологические карты к блюдам из мяса	2	3
	3.	Производить расчет количества сырья необходимого для приготовления блюдам из мяса	2	3
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Технология приготовления блюд из мяса	2	3
	2.	Способы оформления блюд из мяса	2	2
<b>Тема 4.4 Технология приготовления сложных блюд из птицы</b>	<b>Содержание</b>		<b>15</b>	
	1.	Требования к качеству полуфабрикатов из птицы	1	2
	2.	Технология приготовления блюд из птицы	1	2

	3.	Гарниры, заправки, соусы к блюдам из птицы	1	2
	4.	Оформление блюд из птицы	1	2
	5.	Сервировка и способы подачи блюд из птицы	1	2
	<b>Лабораторная работа</b>			
	1.	Определять качество готовых блюд из мяса	2	3
	2.	Составлять технологические карты к блюдам из мяса	2	3
	3.	Производить расчет количества сырья необходимого для приготовления блюд из мяса	2	3
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Технология приготовления блюд из птицы	2	3
	2.	Способы оформления блюд из птицы	2	3
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
1. Организация и приготовление сложных супов				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов (на учебных занятиях и внеаудиторно).</li> <li>• Составление технологических карт (внеаудиторно).</li> <li>• Составление таблиц «Требования к качеству супов сроки реализации (внеаудиторно).</li> <li>• Подготовка докладов, рефератов: «Зарубежная кухня», «Блюда быстрого приготовления»</li> </ul>				
2. Организация и приготовление сложных горячих соусов.				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации» (внеаудиторно).</li> <li>• Составление технологических карт (внеаудиторно).</li> <li>• Работа со сборником рецептур, справочной литературой (на учебных занятиях и внеаудиторно).</li> <li>• Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов (на учебных занятиях и внеаудиторно).</li> <li>• Подготовка рефератов, докладов.</li> </ul>				
3. Организация и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление таблиц. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, грибов, сроки реализации (внеаудиторно).</li> <li>• Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и использованию гарниров (внеаудиторно).</li> <li>• Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией (на учебных занятиях и внеаудиторно).</li> <li>• Составление технологических карт (внеаудиторно).</li> <li>• Работа с конспектом, обработка текста.</li> </ul>				
4. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы.				
			<b>96</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление таблиц. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, грибов, сроки реализации (внеаудиторно).</li> <li>• Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и использованию гарниров (внеаудиторно).</li> <li>• Работа со Сборником рецептов, нормативно-технической документацией (на учебных занятиях и внеаудиторно).</li> <li>• Составление технологических карт (внеаудиторно).</li> <li>• Работа с конспектом, обработка текста.</li> <li>• Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы» (внеаудиторно).</li> <li>• Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из рыбы, морепродуктов (внеаудиторно и на учебных занятиях).</li> <li>• Составление технологических карт на блюда из рыбы (внеаудиторно).</li> <li>• Работа со Сборником рецептов, справочником технолога, нормативно – технической документацией (внеаудиторно, на учебных занятиях).</li> <li>• Подготовка докладов «Новые блюда из рыбы».</li> <li>• Составление плана и тезисов ответа.</li> <li>• Составление таблиц «Требование к качеству блюд из мяса и мясных продуктов» (внеаудиторно)</li> <li>• Подготовка докладов, рефератов «Блюда из мяса диких животных», «Блюда из мяса в современной интерпретации», «Экзотические фрукты и овощи к мясным блюдам и т.д.» (внеаудиторно).</li> <li>• Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из мяса и мясных продуктов ( внеаудиторно)</li> <li>• Составление технологических карт на мясные блюда и из мясных продуктов. (внеаудиторно)</li> <li>• Работа со Сборником рецептов, справочником технолога, нормативной документацией (на учебных занятиях и внеаудиторно).</li> <li>• Подготовка к деловым играм.</li> </ul>		
<b>Курсовые работы</b>	<b>30</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление супов- пюре, прозрачных супов, национальных супов</li> <li>2. Приготовление соуса голландского и его производных</li> <li>3. Приготовление соуса яичного сладкого и его производных</li> <li>4. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра</li> <li>5. Приготовление сложных блюд из рыбы</li> <li>6. Приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных</li> <li>7. Приготовление сложных блюд из мяса</li> </ol>	<b>72</b>	

8. Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы		
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ:</b> 1. Приготовление супов- пюре 2. Приготовление прозрачных супов 3. Приготовление национальных супов 4. Приготовление соуса голландского и его производных 5. Приготовление соуса яичного сладкого и его производных 6. Приготовление остросладких густых соусов; соусов из ракообразных 7. Приготовление сложных блюд из овощей 8. Приготовление сложных блюд из грибов 9. Приготовление сложных блюд из сыра 10. Приготовление сложных блюд из рыбы 11. Приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных. 12. Приготовление сложных блюд из мяса 13. Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	<b>144</b>	
<b>Экзамен</b>		
<b>ВСЕГО</b>	<b>504</b>	



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

### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология приготовления кулинарной продукции», и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы, муляжи, комплект плакатов, фотографии оформленных блюд и кулинарных изделий;
- учебники, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, сборники химического состава;
- комплект учебно- методической документации;
- технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории:

-технологическое оборудование (столы производственные, ванны моечные, раковины, холодильные шкафы, шкаф морозильный, мясорубка, миксеры, плиты электрические, пароконвектомат, кипятильник с регулятором, печь СВЧ, полки для досок, полка-шкаф, стеллажи, весы настольные. электрофритюрница);

-производственный инвентарь: ножи (коренчатые, карбовочные, для чистки овощей, для удаления глазков, гастрономические для фигурной нарезки масла, ножи поварской тройки); разделочные доски; лотки; сковороды большие, средние, малые; котлы наплитные (для варки и тушения блюд из мяса, овощей; для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; для варки диетических блюд на пару с решеткой- вкладышем); кастрюли разной ёмкости; сотейники разной ёмкости; противни; венчики; сита разного размера; черпаки; шумовки; шпатель для жаренья шашлыков; выемки различной формы; иглы шпиговальные; скребок для сливочного масла; формы для паштетов, заливных, сладких блюд;

- посуда;
- наборы специй;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно- технологическая документация.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Л. Татарская,

Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 112с.

2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И.Федорченко и др.] – 5-е изд., испр. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.-112 с.

3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192с.

4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128с.

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 128с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 328с.

2. Ковалев Н.И., Кукткина М.Н., Кравцова В.А., Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001. – 480с.

3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.] – 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2008.-128с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680с.: ил.

5. Татарская Л.Л. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария»: Учеб. Пособие для ПТУ – М.: Высш. шк., 1992. – 127с.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Нелли Эрьевна Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 496с.

7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 288с.

8. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. -236с.

9. Химический состав пищевых продуктов: Книга I: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под. ред. проф., д-ра техн. наук И.М. Скурихина, проф., д-ра мед. наук М.Н. Волгарева – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 224с.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 21 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

8. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

9. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

10. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.

13. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов

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

Организация образовательного процесса должна способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, освоение которых является результатом обучения по профессиональному модулю.

В образовательном процессе должны использоваться активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Теоретические и практические занятия по ПМ 03 проводятся в кабинете и в лаборатории по специальности «Технология продукции общественного питания» образовательного учреждения преподавателями данных курсов.

Организация учебной и производственной практики по профессиональному модулю является неотъемлемой составляющей при реализации ОПОП СПО.

**Учебная практика** направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и проводится в лабораториях образовательного учреждения преподавателями технологий.

**Производственная практика** (по профилю специальности) направлена на формирование у студентов общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях, в организациях, учреждениях города, оснащённых современной техникой, применяющих новейшие технологии, современные программные продукты и современную организацию труда, располагающих высококвалифицированным персоналом и реальными возможностями организации производственного обучения студентов, а так же в колледже под руководством преподавателя спец.дисциплин.

На организацию и проведение производственной практики (по профилю специальности) образовательное учреждение заключает договоры с соответствующими предприятиями и учреждениями. Организацию и руководство практикой по профилю специальности осуществляет руководитель практики от образовательного учреждения.

По итогам производственной практики (по профилю специальности) студенты представляют:

- дневник практики

- отзыв - характеристику
- отчет о работе

Каждый этап производственной (профессиональной) практики завершается оценкой освоенных компетенций.

В ходе изучения профессионального модуля «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции» обучающиеся могут получать групповые, индивидуальные, устные и письменные консультации.

Научной основой для освоения профессионального модуля «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции» являются специальные дисциплины, профессионального цикла (товароведение продовольственных товаров, оборудование предприятий общественного питания, технология продукции общественного питания, организация производства).

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

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

и специальности «Технология продукции общественного питания».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация производства», «Организация обслуживания».

Руководители практик: дипломированные специалисты из числа преподавателей спец. дисциплин и мастеров ПО с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять качество поступающего сырья для приготовления горячих сложных супов;</li> <li>- расчеты по формулам;</li> <li>- составлять алгоритмы приготовления супов</li> <li>- оценивать качество готовой продукции.</li> <li>- уметь приготавливать сложные горячие супы;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль</i> в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защиты практических занятий;</li> <li>– проверочных и контрольных работ</li> </ul>
ПК 1.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Определять качество поступающего сырья для приготовления сложных соусов;</li> <li>- составлять технологические карты для приготовления соусов</li> <li>- уметь приготавливать различные виды соусов и подбор их к различным видам блюд;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– защита практических занятий</li> <li>– Тесты и теоретические опросы по темам МДК.</li> </ul> <p><i>промежуточный контроль</i> в форме зачетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– по производственной практике (по профилю специальности)</li> <li>– по каждому из разделов профессионального модуля.</li> </ul> <p>Экзамен по модулю МДК 03.01.</p>
ПК 1.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Определять качество приготовленных овощных блюд и гарниров, проводить бракераж;</li> <li>– уметь составлять технологические карты овощных блюд и гарниров;</li> <li>– уметь производить расчеты количества сырья для приготовления блюд;</li> <li>– уметь приготавливать блюда из овощей и грибов;</li> <li>– уметь пользоваться нормативно-технической</li> </ul>	<p><i>промежуточный контроль</i> в форме зачетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– по производственной практике (по профилю специальности)</li> <li>– по каждому из разделов профессионального модуля.</li> </ul> <p>Защита курсовой работы по модулю МДК 03.01.</p> <p><i>Итоговый контроль:</i></p>

	документацией.	экспертиза всех показателей изложенных выше
ПК 1.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Уметь определять качество готовых блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– уметь составлять технологические карты;</li> <li>– уметь производить расчет количества сырья необходимого для приготовления блюдам из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– приготовление блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– уметь оформлять блюда из рыбы, мяса и птицы;</li> </ul>	<p><i>промежуточный контроль</i> в форме зачетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– по производственной практике (по профилю специальности)</li> <li>– по каждому из разделов профессионального модуля.</li> </ul> <p>Защита курсовой работы по модулю МДК 03.01. <i>Итоговый контроль:</i> экспертиза всех показателей изложенных выше</p>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация понимания и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- демонстрация интереса к своей будущей профессии</li> </ul>	<i>Экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении практических заданий; на учебной и производственной практиках, экзамене, защите курсовой работы</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки алгоритма и кода программного продукта;</li> <li>– оценка эффективности и качества выполнения</li> </ul>	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки алгоритма и кода программного продукта;</li> <li>– нахождение оптимального решения в стандартных и нестандартных ситуациях</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации,	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективный поиск необходимой</li> </ul>	

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	информации; – использование различных источников, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация умения использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– нахождение оптимальных вариантов общения с коллегами, руководством, потребителями для решения профессиональных задач – получение положительных результатов профессиональной деятельности – получение положительных отзывов (характеристик) от коллег, руководителей, потребителей	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– анализ инноваций в области разработки алгоритма и кода программного продукта	