

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

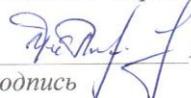
На заседании МК технолого-экономического  
цикла

Руководитель МК  
 Т.А. Лаврёнова

подпись  
Протокол № 1  
от «05» 09 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

 Ю.Н. Мерлугов  
подпись  
от « » 2018 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

Форма обучения: очная  
Профиль получаемого профессионального образования:  
естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО:  
И.П. ВОЛКОВА Т.А.  
  
подпись  
«04» 09 2018 г.  


Ветлужский район  
2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 года.

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Разработчики:

-Смирнова Марина Сергеевна-преподаватель профессиональных модулей

-Каськова Валентина Сергеевна- преподаватель профессиональных модулей

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

**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 образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

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

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

ПК 3.5. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

ПК 3.6. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога

ПК.3.7. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих сладких блюд и напитков

ПК.3.8. Организовывать и проводить приготовление сложных фирменных блюд

и соответствующих общих компетенций (ОК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в повышении квалификации при наличии основного общего, среднего (полное) общего, профессионального образования, опыт работы не требуется

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

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции для различных категорий потребителей.

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 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 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;

-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 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

|

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

всего – 555 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 375 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 250 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 125 часов;

учебной практики – 108 часов; производственной практики – 72ч.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

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

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
ПК 3.5.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий
ПК 3.6.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога
ПК 3.7.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих сладких блюд и напитков
ПК 3.8.	Организовывать и проводить приготовление сложных фирменных блюд
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
ОК5.	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 ПМ.03

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	Аудиторной, час	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект) часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<b>1.3-1.8</b>	<b>ПМ.03</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	430	250	58	176	16	125	-	108	72
	<b>МДК 03. 01</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		250	58	176	16				
	<b>Производственная и учебная практика</b>	<b>180</b>								<b>72</b>
	<b>Всего:</b>	<b>430</b>	<b>250</b>		<b>176</b>	<b>16</b>	<b>125</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	<b>72</b>

### 3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	ПК, ОК
1	2	3	4
<b>ПМ.03</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		<b>430</b>	ПК 3.1-3.8 ОК1-9
<b>МДК 03. 01</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		<b>250</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Технология приготовления сложных супов	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 3.1. ОК 1-9
	1   Ассортимент супов. Методы организации производства сложных супов.	<b>2</b>	
	2   Требования к качеству сырья, используемого для приготовления сложных супов. Основные критерии оценки качества сложных супов;	<b>2</b>	
	3.   Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных супов.	<b>2</b>	
	4.   Технология приготовления сложных супов и специальных гарниров к ним. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1.   Расчет сырья с учетом сезона, определение количества порции супа.		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>48</b>	
	1   Приготовление борщей	<b>6</b>	

	2	Приготовление щей	6	
	3	Приготовление рассольника	6	
	4	Приготовление солянки	6	
	5.	Приготовление пюреобразных супов	6	
	6	Приготовление супов картофельных с крупами, макаронными изделиями.	6	
	7	. Приготовление холодных и сладких супов.	6	
	8	Приготовление молочных супов	6	
<b>Тема 1.2.</b> Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	ПК 3.3. ОК 1-9
	1	Классификация овощей, грибов, условия хранения и требования к качеству. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра	2	
	2	Технология производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
	3	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	2	
	4	Требования к качеству блюд из овощей, грибов и сыра. Требования к производству и хранению блюд из овощей, грибов и сыра.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	2	Расчет сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей с учетом сезона, кондиции.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>18</b>	
	9	Приготовление сложных блюд из тушеных овощей	6	
	10	Приготовление сложных блюд из запеченных овощей и грибов	6	
	11	Приготовление сложных блюд из жареных овощей и грибов	6	
<b>Тема 1.3.</b> Технология приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	ПК 3.5 ОК 1-9
	1	Классификация круп, бобовых и макаронных изделий, условия хранения и требования к качеству. Ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	

	2	Технология приготовления блюд из круп бобовых и макаронных изделий. Оценка качества готовых блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из круп бобовых и макаронных изделий.	2	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	3	Расчет сырья, определение количества порций блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом сезона, кондиции.		
		<b>Лабораторные работы</b>	<b>18</b>	
	12	Приготовление сложных запеканок из круп	6	
	13	Приготовление сложных блюд из макаронных изделий	6	
	14	Приготовление каш из круп	6	
<b>Тема 1.4.</b> Технология приготовления сложных блюд из яиц и творога		<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 3.6 ОК 1-9
	1.	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюда из яиц и творога. Требования к качеству и сроки хранения яиц и творога.	2	
	2	Технология приготовления сложных блюд из яиц и творога. Оценка качества готовых блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из яиц и творога.	2	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	4	Расчет сырья, определение количества порций блюд из творога и яиц с учетом сезона, кондиции.		
		<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	15	Приготовление сложных блюд из творога	6	
16	Приготовление сложных блюд из яиц	6		
<b>Тема 1.5.</b> Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.		<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 3.4 ОК 1-9
	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюда из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству рыбы и морепродуктов. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Температурные, санитарные режимы и правила приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы.	2	
	2	Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования рыбных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы	2	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	

	5	Расчет сырья, гарнира, количества порций кулинарной продукции из рыбы и нерыбного сырья с учетом кондиции.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>24</b>	
	17	Приготовление отварных сложных блюд из рыбы	6	
	18	Приготовление запеченных сложных блюд из рыбы	6	
	19	Приготовление жареных сложных блюд из рыбы	6	
	20	Приготовление сложных блюд из рыбной котлетной массы.	6	
<b>Тема 1.6.</b> Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, сельском хозяйстве нной птицы, пернатой дичи и кролика	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	ПК 3.4 ОК 1-9
	1	Ассортимент сложных горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика. Требования к качеству мяса, птицы, дичи и кролика и сроки хранения	2	
	2	Технология приготовления сложных блюд из отварного, припущенного и жареного мяса, птицы, дичи и кролика. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	6	Расчет сырья, гарниров, определение количества порций для приготовления блюд из мяса, птицы и мясных продуктов.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>18</b>	
	21	Приготовление сложных блюд из жареного мяса.	6	
22	Приготовление сложных блюд из тушеного мяса и мясных продуктов.	6		
23	Приготовление сложных блюд из мясной котлетной массы.	6		
<b>Тема 1.7.</b> Технология приготовления сложных горячих соусов	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	ПК 3.2. ОК 1-9
	1	Ассортимент сложных горячих соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Технология приготовления сложных горячих соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для	2	2

		приготовления сложных горячих соусов.		
	2	Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температура подачи сложных горячих соусов. Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих соусов.	2	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	7	Расчет количества соуса, изготавливаемого из заданного количества сырья. Проводить расчеты по формулам.		
		<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	24	Приготовление соуса красного основного	6	
	25	Приготовление соуса белого	6	
<b>Тема 1.8.</b> Технология приготовления сложных горячих сладких блюд и напитков		<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 3.7 ОК 1-9
	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции напитков и сладких блюд. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи горячих напитков и сладких блюд.	2	2
		<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	26	Приготовление сложных сладких блюд и горячих напитков		
<b>Тема 1.9</b> Приготовление сложных фирменных блюд		<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2
	1	Ассортимент сложных фирменных блюд. Технология приготовления сложных фирменных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи фирменных блюд.		ПК 3.8 ОК 1-9
		<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	27	Приготовление сложных фирменных блюд		
<b>Тема 1.10</b> <b>Технологические карты, схемы, результаты эксперименталь</b>		<b>Содержание</b>	<b>16</b>	ПК 3.1-3.8 ОК 1-9
	1	Технологические схемы приготовления сложных супов. Технологические карты для приготовления сложных супов.	2	2

<b>ной проработки при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции</b>	2	Результаты экспериментальной проработки при приготовлении супов	2	
	3	Технологические схемы приготовления сложных блюд из картофеля, овощей и грибов. Технологические карты для приготовления сложных блюд из картофеля, овощей и грибов	2	
	4	Результаты экспериментальной проработки при приготовлении блюд из картофеля, овощей и грибов.	2	
	5	Технологические схемы приготовления сложных блюд из рыбы. Технологические карты для приготовления сложных блюд из рыбы	2	
	6	Результаты экспериментальной проработки при приготовлении блюд из рыбы.	2	
	7	Технологические схемы приготовления сложных блюд из мяса. Технологические карты для приготовления сложных блюд из мяса	2	
	8	Результаты экспериментальной проработки при приготовлении блюд из мяса.	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>
<b>Экзамен квалификационный</b>				
<b>Курсовая работа</b>			<b>16</b>	
	1	Выдача заданий. Требования к оформлению.	2	
	2	Составление меню со свободным выбором блюд (в зависимости от темы)	2	
	3	Технология приготовления, оформления и отпуска выбранных блюд.	2	
	4	Составление технологических карт.	2	
	5	Составление технологической схемы приготовления блюд	2	
	6	Выбор оборудования и инвентаря.	2	
	7	Оформление курсовой работы	2	
	8	Защита курсовой работы.	2	

<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ .03</b>	<b>125</b>	
1. Изготовление таблиц: «Органолептическая оценка супов»	3	
2. Составление технологических схем изготовления супов	6	
3. Презентации на тему: «Национальные супы»	8	
4. Составление технологических схем производства блюд из овощей и грибов	6	
5. Изготовление таблиц: «Органолептическая оценка качества блюд из картофеля, овощей и грибов»	3	
6. Изготовление таблиц: «Нормы потерь при жарении и запекании овощей»		
7. Изготовление таблиц: «Состав блюд из овощей и грибов»	3	

8. Сообщение на тему: «Пищевая ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»	8	
9. Презентация на тему: «Варианты сервировки блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»	8	
10. Изготовление таблиц: «Требования к качеству блюд из яиц и творога»	3	
11. Составление технологических схем приготовления блюд из яиц и творога	6	
12. Доклад на тему: «Пищевая ценность блюд из рыбы и морепродуктов»	8	
13. Презентация на тему: «Варианты оформления блюд из рыбы и морепродуктов»	8	
14. Сообщение на тему: «Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы»	8	
15. Изготовление таблиц: «Органолептическая оценка качества мяса, птицы и дичи»	6	
16. Изготовление таблиц: «Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса, птицы и дичи»	6	
17. Подготовить презентацию на тему: «Разнообразие мясных блюд национальной кухни»	8	
18. Доклад на тему: «Виды соусов и правила их подбора»	8	
19. Изготовление таблиц: «Органолептическая оценка качества готовых соусов»	3	
20. Доклад на тему: «Ассортимент горячих сладких блюд и напитков»	8	
21. Презентация на тему: «Фирменное блюдо для ресторана»	8	

<b>Учебная практика</b>
Виды работ
1. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов.
2. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра
3. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
4. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога.
5. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы и морепродуктов.
6. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы и пернатой дичи.
7. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов.
8. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд и напитков.
9. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов.
10. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра
11. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
12. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога.
13. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы и морепродуктов.
14. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы и пернатой дичи.
15. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов
16. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд и напитков.
17. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.
18. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции.
<b>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности)</b>
<b>Виды работ</b>
1. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов
2. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра
3. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
4. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога.
5. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы, рыбы и соусов

6. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд, напитков и фирменных блюд.
7. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов
8. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра
9. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
10. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога.
11. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы, рыбы и соусов.
12. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сладких блюд, напитков и фирменных блюд.
<b>Всего</b>

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда»:

Рабочее место ученика – 25-30, ученическая доска, рабочее место преподавателя

Технические средства обучения: компьютер.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

производственные столы, разделочные доски с маркировкой МС, РС, ПС, ОС, ОВ, ножи поварские, соответствующая посуда, поварская игла, муляжи нарезки корнеплодов и клубнеплодов, пароконвектомат, холодильное оборудование, весовое оборудование, механическое оборудование (овощерезки, мясорубка, блендер, миксер и т.д.); столовая посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов.: учебное пособие для нач. проф. образования / (В.П. Андросов, Т.В. Пыжова). – 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 112с.
2. В.П. Андросов, Т. В. Пыжова. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 частях. Ч. Холодные блюда и закуски блюда, рыбные и мясные горячие блюда. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 112 с.
3. В.П. Андросов, Т. В. Пыжова. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 4.Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 с.
4. Домарецкий В.А. Технология продукции общественного питания М. Форум 2014 – 400с
5. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

6. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи М: Изд.Дашков и К, 2015г

**Дополнительные источники:**

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2014 - 464 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2014 – 432 с.
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2014 – 288 с.

**Отечественные журналы:**

1. «Питание и общество» Москва
2. «Гастрономъ» Москва
3. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»
4. «Наша кухня» ООО Издательский дом «Толока»

**Интернет-ресурсы**

<http://supercook.ru>

<http://www.millionmenu.ru/>

<http://www.gastronom.ru/>

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю модуля и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных дисциплин

## 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
<p><i>ПК3. 1.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработка технологических карт на приготовление сложных супов в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).</li> <li>- Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных супов согласно СНиПа.(организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</li> <li>- Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных супов (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).</li> <li>- Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).</li> <li>- Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных супов (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).</li> <li>- Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных супов (подбор гарниров, соусов, посуды,</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>- защиты лабораторных и практических занятий;</i></p>

	<p>требования к оформлению и подаче).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рациональность распределения времени на приготовление сложных супов (самоорганизация ОК) .</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий;</i></p>
	<p>–</p>	
<p><i>ПК 3.2.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Разработка технологических карт на сложные горячие соусы в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).</li> <li>- Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных горячих соусов согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</li> <li>- Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих соусов (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).</li> <li>- Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).</li> <li>- Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных горячих соусов (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных горячих соусов (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).</li> <li>- Рациональность распределения времени на приготовление сложных горячих соусов (самоорганизация ОК) .</li> </ul>	
<p><i>ПК 3.3</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработка технологических карт на сложных блюд из овощей, грибов и картофеля в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).</li> <li>- Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных блюд из овощей, грибов и картофеля согласно СНиПа. (организация рабочего места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</li> <li>- Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и картофеля (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).</li> <li>- Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).</li> <li>- Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных блюд из овощей, грибов и картофеля (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).</li> <li>- Рациональность распределения времени на приготовление сложных</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> - защиты лабораторных и практических занятий;</p>

	блюдо из овощей, грибов и картофеля (самоорганизация ОК)	
<p><i>ПК3.4</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Разработка технологических карт на сложные блюда из сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).</li> <li>– Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</li> <li>– Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).</li> <li>– Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).</li> <li>– Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).</li> <li>– Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (подбор гарниров,</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий;</i></p>

	<p>соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).</p> <p>– Рациональность распределения времени на приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.(самоорганизация ОК).</p>	
<p><i>ПКЗ.5</i> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>-Разработка технологических карт на сложные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).</p> <p>- Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделийсогласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</p> <p>- Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).</p> <p>- Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).</p> <p>- Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных горячих блюд из круп. Бобовых и макаронных изделий (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).</p> <p>- Демонстрация знаний и умений по</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>- защиты лабораторных и практических занятий;</i></p>

	<p>оформлению и подаче сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).</p> <p>- Рациональность распределения времени на приготовление сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий (самоорганизация ОК) .</p>	
<p><i>ПКЗ.6</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога</p>	<p>-Разработка технологических карт на сложные горячие блюда из яиц и творога в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).</p> <p>- Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</p> <p>- Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих блюд из яиц и творога (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).</p> <p>- Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).</p> <p>- Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).</p> <p>- Демонстрация знаний и умений по</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> - защиты лабораторных и практических занятий;</p>

	<p>оформлению и подаче сложных горячих блюд из яиц и творога (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).</p> <p>- Рациональность распределения времени на приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога (самоорганизация ОК) .</p>	
<p><i>ПК.3.7</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих сладких блюд и напитков</p>	<p>-Разработка технологических карт на сложные горячие сладкие блюда и напитки в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).</p> <p>- Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных горячих сладких блюд и напитков согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</p> <p>- Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных сладких блюд и напитков (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).</p> <p>- Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).</p> <p>- Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных горячих соусов (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).</p> <p>- Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных горячих сладких блюд и напитков</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>- защиты лабораторных и практических занятий;</i></p>

	<p>(подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).</p> <p>- Рациональность распределения времени на приготовление сложных горячих сладких блюд и напитков (самоорганизация ОК) .</p>	
<p><i>ПКЗ.8</i> Организовывать и проводить приготовление сложных фирменных блюд</p>	<p>-Разработка технологических карт на сложные фирменные блюда в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).</p> <p>- Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложные фирменные блюда согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</p> <p>- Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных фирменных блюд (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).</p> <p>- Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).</p> <p>- Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных фирменных блюд (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).</p> <p>- Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных фирменных блюд (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> - защиты лабораторных и практических занятий;</p>

	<p>оформлению и подаче).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Рациональность распределения времени на приготовление сложных фирменных блюд (самоорганизация ОК)</li><li>.</li></ul>	
--	--	--