

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

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

МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной  
продукции

2020г.

Рабочая программа ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик: Мезенцева Вероника Михайловна, преподаватель спецдисциплин

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

## **1. ПАСПОРТ 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 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 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.

Рабочая программа профессионального модуля « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» может быть использована при освоении специальности «Технология продукции общественного питания» в рамках дополнительного профессионального образования переподготовки кадров

### **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:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- знать:**
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
  - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
  - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
  - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
  - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
  - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
  - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
  - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
  - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
  - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
  - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
  - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
  - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
  - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
  - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
  - правила соусной композиции горячих соусов;
  - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
  - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
  - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
  - 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 636 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 484 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 304 часов;  
 лабораторно-практические занятия 160 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося - 152 часов;  
 производственной практики – 72 часа;  
 учебная практика - 108 часов.

### 1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессионал ьные компетенции (ПК)
	<b>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</b> - подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; -приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	ВД 1.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ВД 2.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ВД 3.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ВД 5.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.  ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.  ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.  ПК 5.1. ПК 5.2.

	<p><b>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом;</li> <li>-организация работы бригады поваров;</li> <li>-контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работы бригады поваров.</li> </ul> <p><b>Управление текущей деятельности основного производства</b></p> <p><b>организации питания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-планирование процессов основного производства организации питания;</li> <li>-организация и координация процессов основного производства организации питания;</li> <li>-контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.</li> </ul>	<p>ВД 6. Организация работы структурного подразделения.</p>	<p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.</p>
--	--	---	--

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей профессии повар, кондитер, 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 – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), а результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, сознательно 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 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, 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		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1	Раздел 1. Организация и технология приготовления супов	80	60	26	—	20			
ПК 3.2	Раздел 2. Организация и технология приготовления основных и сложных горячих соусов	66	44	22		20			
ПК 3.3.	Раздел 3. Организация и технология приготовления основных и сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	68	44	22		24			
ПК 3.4	Раздел 4. Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы	80	54	30		26			
ПК 3.4	Раздел 4. Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса	114	64	32		48			
ПК 3.4	Раздел 4. Организация и технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	46	32	20		14			
ПК 3.1-3.4	Курсовая работа				20				
	Экзамен	6	6						
ПК 3.1 – 3.4	Учебная практика часов	108						108	72
ПК 3.1-3.4	Производственная практика	72							
МДК 03.01	Всего:	640	304	160	20	152	*	108	72

### 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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация и технология приготовления супов</b>		<b>80</b>	
<b>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 1.1. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции</b>			
	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1.Технологические основы производства продукции общественного питания	2	
	2.Качество кулинарной продукции. Контроль качества кулинарной продукции. Сохранения качества кулинарной продукции.	2	
	3.Основные понятие кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи.	2	
	4.Организация работы горячих цехов на ПОП	2	
	5.Классификация оборудования горячего цеха. Виды. Устройство, правила эксплуатации и техники безопасности	2	
Тема 1.1 Приготовление и оформление сложных супов	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	2
	1.Значение горячих супов в питании	2	
	2. Характеристика современных кулинарных технологий, используемых при приготовлении горячих супов	2	
	3.Классификация горячих супов. Актуальный ассортимент горячих супов для современного предприятия общественного питания.	2	
	4. Технологический процесс приготовления бульонов, их разновидность	2	
	5. Технологический процесс приготовления щей особенности приготовления и отпуска	2	
	6. Технологический процесс приготовления борщей особенности приготовления и отпуска	2	

	7. Технологический процесс приготовления рассольников особенности приготовления и отпуска	2	
	8. Технологический процесс приготовления солянок особенности приготовления и отпуска	2	
	9. Технологический процесс приготовления прозрачных супов	2	
	10. Технологический процесс приготовления супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями, отличительные особенности приготовления и отпуска (холодные супы)	2	
	11. Технологический процесс приготовления супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, особенности приготовления и отпуска совместимость и взаимозаменяемость сырья(сладкие супы)	2	
	12. Правила сервировки, оформления и подачи сложных горячих супов. Выбор температурного режима подачи.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>26</b>	
	1.Расчет сырья массы нетто для приготовления супов	2	
	2.Расчет сырья массы нетто для приготовления супов	2	
	3.Расчет сырья массы нетто для приготовления супов	2	
	4.Расчет количества продуктов для приготовления супов	2	
	5.Расчет количества продуктов для приготовления супов	2	
	6.Расчет количества продуктов для приготовления супов	2	
	7.Составление нормативной документации (ТК)	2	
	8.Составление нормативной документации (ТК)	2	
	9.Составление нормативной документации (ТК)	2	
	10.Составление нормативной документации (ТК)	2	
	11.Составление нормативной документации (ТК)	2	
	12.Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	13.Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>20</b>	2
	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	Составление технологических карт		
	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов.		
	Подготовка презентации «Супы»		
	Решение ситуационных задач		
	Составления таблиц, схем (алгоритмов) технологических процессов		
	Подготовка докладов, рефератов : «Супы зарубежной кухни»		
<b>Раздел 2 Организация и технология приготовления основных и сложных горячих соусов</b>		<b>66</b>	
<b>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>			

	<b>Содержание:</b>	<b>22</b>	2
	1.Классификация соусов.	2	
	2.Ассортимент соусов для современного предприятия общественного питания	2	
	3. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных соусов	2	
	4. Технологический процесс приготовления основного красного соуса и производных от него.	2	
	5. Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах и производных от них.	2	
	6. Технологический процесс приготовления грибного, сметанного, молочных соусов и производных от них.	2	
	7. Технологический процесс приготовления яично- масляных соусов	2	
	8.Технологический процесс приготовления соусов на основе фруктов и ягод.	2	
	9.Технологический процесс приготовления соусов на основе творога, йогурта, сыра, сливок	2	
	10. Подбор горячих соусов к различным группам блюд	2	
	11. Правила сервировки, оформления и подачи сложных горячих соусов.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>22</b>	
	1. Расчет количества продуктов для приготовления	2	
	2. Расчет количества продуктов для приготовления	2	
	3. Расчет количества продуктов для приготовления	2	
	4. Расчет сырья, определение количества порций	2	
	5. Расчет сырья, определение количества порций	2	
	6. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	7. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	8 Составление нормативной документации (ТК)	2	
	9. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	10. Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	11. Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>20</b>	3
	1.Работа с сборником рецептур, справочной литературой		
	2.Составление технологических карт		
	3.Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	4.Подготовка рефератов, докладов		
	5.Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации»		
	6.Подготовить сообщение «История возникновения соусов»		

<b>Раздел 3. Организация и технология приготовления основных и сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</b>		<b>68</b>	
<b>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 3.1</b> Приготовление и оформление сложных горячих блюд из грибов, овощей и сыра	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	2
	1.Значение овощей, грибов и сыра в питании	2	
	2. Классификация и показатели качества овощей, грибов, сыра	2	
	3. Ассортимент сложных блюд из овощей и грибов	2	
	4. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей	2	
	5. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд и гарниров из жареных овощей.	2	
	6. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд и гарниров из тушеных овощей.	2	
	7. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд и гарниров из запеченных овощей и полуфабрикатов.	2	
	8. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд и гарниров из грибов	2	
	9.. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд и гарниров из сыра	2	
	10. Технологический процесс приготовления и отпуска каш и изделий из них	2	
	11. Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>22</b>	2
	1.Расчет сырья, определение количества порций	2	
	2.Расчет количества продуктов для приготовления гарниров из овощей	2	
	3.Расчет количества продуктов для приготовления овощных блюд		
	4. Расчет количества продуктов для приготовления овощных блюд	2	
	5. Расчет сырья, определение количества порций	2	
	6. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	7. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	8. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	9. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	10. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	11. Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	12. Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>24</b>	3
	Составление технологических карт Работа со Сборником рецептов, нормативно-технической документацией Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и использованию гарниров Систематическая проработка конспектов занятий по теме		

	Сообщения на тему «Сложные гарниры из овощей» Презентация на тему «Новые виды гарниров» Доклад «Крупы, используемые национальных блюдах»		
<b>Раздел 4. Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b> <i>4.1. Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы</i>		<b>78</b>	
<b>МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 4.1. Приготовление и оформление горячих рыбных блюд</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	2
	1. Характеристика современных кулинарных технологий, используемых при приготовлении горячих рыбных блюд	2	
	2. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбных блюд	2	
	3. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих рыбных блюд.	2	
	4. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления горячих рыбных блюд.	2	
	5. Технологический процесс приготовления горячих блюд из рыбы: отварной, припущенной	2	
	6. Технологический процесс приготовления горячих блюд из жареной рыбы	2	
	7. Технологический процесс приготовления горячих блюд из запеченной	2	
	8. Технологический процесс приготовления горячих блюд из тушеной рыбы	2	
	9. Технологический процесс приготовления фаршированной рыбы	2	
	10. Технологический процесс приготовления горячих блюд из котлетной массы	2	
	11. Технологический процесс приготовления горячих блюд из нерыбных морепродуктов		
	12. Порядок разработки ассортимента сложных горячих рыбных блюд	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>30</b>	
	1. Расчет количества продуктов по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы	2	
	2. Расчет количества продуктов по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы	2	
	3. Расчет количества продуктов по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы	2	
	4. Расчет количества продуктов по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы	2	
	5. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы	2	

	6. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы	2	
	7. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	8. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	9. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	10. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	11. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	12. Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	13. Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	14. Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	15. Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>20</b>	
	Работа со Сборником рецептур, справочником технолога, нормативно – технической документацией Составление технологических карт на блюда из рыбы Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из рыбы, морепродуктов Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы» Подборка рецептов блюд из рыбы Подготовка докладов «Новые блюда из нерыбного водного сырья и из рыбы». Систематическая проработка конспектов занятий по теме		3
	<b>4.2 Организация и технология приготовления сложных блюд и мяса</b>	<b>114</b>	
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление и оформление сложных горячих мясных блюд	<b>Содержание:</b>	<b>32</b>	2
	1.Значение мясных блюд в питании	2	
	2.Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса	2	
	3.Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих мясных блюд.	2	
	4. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из отварного мяса и мясных продуктов	2	
	5. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса крупным куском	2	
	6. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса порционными кусками.	2	
	7. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса панированными кусками	2	
	8. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из жареного мелкими кусками.	2	
	9. Технологический процесс приготовления горячих блюд тушеного мяса	2	
	10. Технологический процесс приготовления горячих блюд из запеченного мяса	2	

	11. Технологический процесс приготовления горячих блюд из натуральной рубки	2	
	12. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из кнельной массы	2	
	13. Технологический процесс приготовления горячих блюд из котлетной массы	2	
	14. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных	2	
	15. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов	2	
	16. Правила сервировки, оформления и подачи сложных горячих мясных блюд. Выбор температурного режима подачи	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>32</b>	2
	1. Расчет количества продуктов по приготовлению горячих блюд из мяса	2	
	2. Расчет количества продуктов по приготовлению горячих блюд из мяса	2	
	3. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению сложных горячих блюд из мяса	2	
	4. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению сложных горячих блюд из мяса	2	
	5. Расчет количества продуктов по приготовлению горячих блюд из мяса	2	
	6. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению сложных горячих блюд из мяса	2	
	7. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	8. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	9. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	10. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	11. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	12. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	13. Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	14. Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	15. Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	16. Составление нормативной документации (ТТК)		3
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>48</b>	
	Работа со Сборником рецептур, справочником технолога, нормативной документацией Составление технологических карт на мясные блюда и из мясных продуктов Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из мяса и мясных продуктов Расчёт сырья, гарниров и определение количества порций при приготовлении		



	<p>блюд из мяса, мясных продуктов, для разного типа предприятий с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборника рецептов и нормативных документов</p> <p>Подготовка докладов, рефератов «Блюда из мяса диких животных», «Блюда из мяса в современной интерпретации», «Экзотические фрукты и овощи к мясным блюдам и т.д.»</p> <p>Подготовка презентаций «Мясные блюда»</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству блюд из мяса и мясных продуктов»</p> <p>Подборка рецептов мясных блюд</p>		
<b>4.3. Организация и технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>		<b>46</b>	
<b>Тема 4.3.</b> Приготовление и оформление сложных горячих блюд из домашней птицы	<b>Содержание:</b>	<b>12</b>	3
	1. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании	2	
	2. процессы происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика	2	
	3. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из отварной, припущенной птицы, дичи и кролика	2	
	4. Технологический процесс приготовления сложных горячих жареной птицы, дичи и кролика	2	
	5. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из тушеной птицы, дичи и кролика.	2	
	6. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рубленой птицы, дичи и кролика	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>20</b>	
	1. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению сложных горячих домашней птицы	2	
	3. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению сложных горячих домашней птицы	2	
	4. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	5. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	6. Составление нормативной документации (ТК)	2	
	7. Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	8. Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	9. Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	10. Составление нормативной документации (ТТК)	2	
			3
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>14</b>	
	Работа со Сборником рецептов, справочником технолога Решение задач и упражнений по образцу Систематическая проработка конспектов Подготовить доклады “ Новые фирменные блюда из птицы		

	Подборка рецептов Блюда из сельскохозяйственной птицы Подготовить презентацию «Блюда из птицы»		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> Приготовления щей, борщей Приготовления супов молочных, холодных, сладких и национальных Приготовления рассольников, солянок Приготовления супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями Приготовления супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов Приготовления прозрачных супов Приготовления соуса красный с вином, красный с луком и огурцами, красный с луком и грибами, красный с грибами и помидорами, красный с кореньями Приготовления соусов (белый основной, паровой, белый (для запекания рыбы), белый с рассолом). Приготовления соусов (грибной, грибной с томатом, грибной кисло-сладкий). Приготовления соусов: молочных (для подачи к блюду, сладкий, для запекания овощей, мяса, рыбы, для фарширования); сметанный (сметанный, с томатом, с луком, с хреном); яично-масляной (польский, голландский, с каперсами, яично-сладкий, сухарный) Приготовление сложных горячих блюд из каш; Приготовление сложных горячих блюд из бобовых с гарниром и луком; Приготовление сложных горячих блюд из отварных макаронных изделий; Приготовление сложных горячих блюд, гарниров из жареных, тушеных овощей Приготовление сложных горячих блюд, гарниров из вареных, припущенных овощей Приготовление сложных горячих блюд, гарниров из запеченных овощей грибов и сыра Приготовление сложных горячих блюд из отварной, припущенной рыбы Приготовление сложных горячих блюд из жареной, запеченной рыбы Приготовление сложных горячих блюд из отварного мяса и мясных продуктов Приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса крупным куском Приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками Приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса Приготовление сложных горячих блюд из натуральной рубки и котлетной массы. Приготовление сложных горячих блюд из субпродуктов. Приготовление сложных горячих блюд из отварной, тушеной птицы Приготовление сложных горячих блюд из жареной домашней птицы		72	3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> Приготовления щей, борщей Приготовления супов молочных, холодных, сладких и национальных Приготовления рассольников, солянок Приготовления супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями Приготовления супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов		108	3

Приготовления прозрачных супов Приготовления соуса красный с вином, красный с луком и огурцами, красный с луком и грибами, красный с грибами и помидорами, красный с кореньями Приготовления соусов (белый основной, паровой, белый (для запекания рыбы), белый с рассолом). Приготовления соусов (грибной, грибной с томатом, грибной кисло-сладкий). Приготовления соусов: молочных (для подачи к блюду, сладкий, для запекания овощей, мяса, рыбы, для фарширования); сметанный (сметанный, с томатом, с луком, с хреном); яично-масляной (польский, голландский, с каперсами, яично-сладкий, сухарный) Приготовление сложных горячих блюд из каш; Приготовление сложных горячих блюд из бобовых с гарниром и луком; Приготовление сложных горячих блюд из отварных макаронных изделий; Приготовление сложных горячих блюд, гарниров из жареных, тушеных овощей Приготовление сложных горячих блюд, гарниров из вареных, припущенных овощей Приготовление сложных горячих блюд, гарниров из запеченных овощей грибов и сыра Приготовление сложных горячих блюд из отварной, припущенной рыбы Приготовление сложных горячих блюд из жареной, запеченной рыбы Приготовление сложных горячих блюд из отварного мяса и мясных продуктов Приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса крупным куском Приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками Приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса Приготовление сложных горячих блюд из натуральной рубки и котлетной массы. Приготовление сложных горячих блюд из субпродуктов. Приготовление сложных горячих блюд из отварной, тушеной птицы Приготовление сложных горячих блюд из жареной домашней птицы		3
<b>Всего</b>	636	

### 3.2. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

а) для слепых: присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

б) для слабовидящих: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;  
учебно-методические материалы оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабовидящих. С тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации; по их желанию промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

г) с нарушениями опорно-двигательного аппарата:  
организуется безбарьерная архитектурная среда образовательного учреждения, рабочего места.

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

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного производства»; учебный кулинарный цех.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-методической документации;

Наглядные пособия:

комплект демонстрационных плакатов, муляжей, раздаточный материал;

Технические средства обучения:

персональный компьютер

мультимедийная установка

##### **Оборудование учебного кулинарного цеха:**

производственные столы;

тепловое оборудование (пароконвектомат, электрическая плита ПЭСМ -4Ш, жарочный шкаф ШЖЭ-2К, микроволновая печь;

весоизмерительное оборудование (весы настольные электронные)

холодильное оборудование (бытовой холодильник)

электромясорубка, блендер

На плитная посуда: сковороды, кастрюли, сотейник, противни;

производственный инвентарь и инструменты (разделочные маркированные доски «ОВ» и «ОС», дуршлаг, шумовка, лопатка, разливальные ложки, терка, сито, коренчатые ножи, желобковый нож, нож для дочистки, нож для нарезания лука, нож для нарезания помидоров, гофрированный нож, фигурные выемки)

**Столовая посуда:** тарелки глубокие и мелкие, столовые приборы.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы  
Основные источники:

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Издательский центр «Академия», 2018
2. Васюкова А.Т. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции» - ООО Издательство «КонРус», 2018
3. Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
4. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли – М.: Издательский центр «Академия», 2015
5. Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2015.
6. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
7. Самулевич И.А., Калькуляция и учёт в общественном питании – М.: Издательство «Литагент Ридеро», 2017.
8. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2016.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
10. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2016.

### **Дополнительные источники:**

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - лабораторный практикум Издательский центр «Академия», 2018
2. Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции – практикум – М.: Издательский центр «Академия», 2016
3. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru)
2. [www.o-urok.ru/prof\\_p.php](http://www.o-urok.ru/prof_p.php)
3. [www.fartov.com](http://www.fartov.com)

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

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является освоение МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

### **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается преподавателем, имеющим высшее профессиональное образование, вторую квалификационную категорию, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Имеет опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватель проходит 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. Организации технологического процесса приготовления супов; Выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; Сервировки и оформления супов; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов. Выбирать различные способы и приемы приготовления; Выбирать температурный режим при подаче и хранении супов	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; проведение исследований; зачет;
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	разработка ассортимента соусов. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования организации технологического процесса приготовления соусов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет;

<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра. организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет;</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет; экзамен</p>

## Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>• (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>• демонстрация эффективности и качества выполнения</li> </ul>	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
<b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	• 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
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	• нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	• демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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



<b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
<b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
<b>ОК 10.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</li> </ul>	Экспертное наблюдение