

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
« _____ »
Председатель _____
/ _____ /
Протокол № _____
от « ____ » _____ 2020г

СОГЛАСОВАНО
с педагогическим
советом колледжа
Протокол № _____
« ____ » _____ 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
и. о. директора
ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж
_____ Е. А.Маркелова
« ____ » _____ 2020г

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

**Специальность СПО 19. 02. 10.Технология продукции общественного питания.
(профиль: естественнонаучный)**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик:

Суфиянова А.З., преподаватель

СОГЛАСОВАНО

/ _____ /,

_____ И.О.Ф.

« ____ » _____ 2020г

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, моллюсков и ракообразных мяса, птицы, дичи;
- организации технологического процесса приготовления 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 рабочей программы профессионального модуля:

всего – **483** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **231** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **154** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **77** часов;

учебной практики – **108** часа;

производственной практики – **144** часов.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4	Раздел 1. Технология приготовления сложной горячей продукции	231	154	56	-	77	-			
ПК 3.1, 3.2, 3.3,3.4	Производственная практика (по профилю специальности)	144								144
	Учебная практика	108								
	Всего:	483	154	56		77		108	144	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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
Раздел 1. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		154	
Тема 1.1 Приготовление сложных супов	Содержание	14	
	1. Ассортимент сложных супов. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных супов. Основные критерии оценки качества предварительно подготовленных компонентов для сложных супов и готовых сложных супов. Примерные нормы выхода сложных супов. Методы приготовления сложных супов: варка, припускание,	10	

	<p>разваривание, поверхностное обжаривание, тушение, пассерование, смешивание, протираание в пюреобразную массу, томление, осветление бульонов.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления супов.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов.</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных супов с учетом требований техники безопасности при: варке, припускании, разваривании, поверхностном обжаривании, тушении, пассеровании, смешивании, протираании в пюреобразную массу, томлении, осветлении бульонов.</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: варки, припускания, разваривания, поверхностного обжаривания, тушения, пассерования, смешивания, протираания в пюреобразную массу, томления, осветления бульонов.</p> <p>Технология приготовления сложных супов: супа-пюре из разных овощей, супа-пюре из моркови; супа-пюре из помидор; супа-пюре из зеленого горошка; супа-пюре из печени, супа-пюре из домашней птицы, супа-пюре из рыбы, супа-пюре из морепродуктов, супа-пюре из шампиньонов, супа-пюре из спаржи, супа-пюре из тыквы с трюфелями, супа-крема, супа прозрачного из мяса, супа прозрачного из рыбы, ухи; консоме, супа-гуляша, супа овощного томленного в горшочке, супа горячего на кефире, окрошки на кефире, супа лукового, минестроне зимнего, шурпы, лагмана.</p> <p>Технология приготовления гарниров к сложным супам: клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренок запеченных; чипсов.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных супов.</p> <p>Техника порционирования кнельной массы для клецок.</p>		
--	--	--	--

	<p>Подходящие гарниры для отдельных супов. Температура подачи сложных супов. Требования к безопасности хранения приготовленных сложных супов, предназначенных для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления супов у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления супов</p>		
2.	Температурный и санитарный режим и правила приготовления для разных типов сложных супов.	2	
3.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных супов.	2	
Лабораторные работы		10	
1.	Приготовление супов-пюре. и гарниров к ним (суп-пюре из картофеля с луком пореем, суп-пюре из птицы с гренками)		
2.	Приготовление супов-кремов.		
3.	Приготовление национальных супов (суп-харчо, суп луковый).		
4.	Приготовление национальных супов (суп гуляш, супа с портвейном).		
5.	Приготовление прозрачных супов (уха с фрикадельками, куриный с домашней лапшой, мясной с омлетом).		
6.	Приготовление супа горячего на кефире, окрошки на кефире, супа лукового, минестроне зимнего, шурпы, лагмана.		
7.	Практические работы Изучение устройства, правил эксплуатации и техники безопасности при работе на протирочном, варочном и варочно-жарочном оборудовании.		
8.	Изучение устройства, правил эксплуатации и техники безопасности при работе на жарочно-пекарном оборудовании		

<p>Тема 1.2 Приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусные станции). Ассортимент, технологический процесс приготовления, использование, требования к качеству. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении соусов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных соусов. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Правила соусной композиции горячих соусов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Режимы хранения и реализации.</p> <p>Основные критерии оценки качества заготовок для сложных горячих соусов и готовых сложных горячих соусов.</p> <p>Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.</p> <p>Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов.</p> <p>Правила соусной композиции горячих соусов. Методы приготовления сложных горячих соусов: взбивание с одновременным загущением, размешивание непрерывное, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, варка при помешивании, растирание яиц, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, процеживание, прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, коррекция цветовых оттенков, порционирование,</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных горячих соусов. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных горячих соусов с учетом требований техники безопасности при: взбивании с одновременным загущением,</p>	<p>14</p>	
--	--	------------------	--

	<p>непрерывном размешивании, блендировании, введении эмульгаторов, уваривании, выпаривании, варке на водяной бане, варке при помешивании, растирании яиц, проваривании до загустения, взбивании при одновременном нагревании, процеживании, прогревании, охлаждении, замораживании, размораживании, разогреве, порционировании.</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: взбивания с одновременным загущением, непрерывного размешивания, блендирования, введения эмульгаторов, уваривания, выпаривания, варки на водяной бане, варки при помешивании, растирания яиц, проваривания до загустения, взбивания при одновременном нагревании, процеживания, прогревания, разогрева, порционирования.</p> <p>Технология приготовления сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих.</p> <p>Блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами.</p> <p>Температура подачи сложных горячих соусов.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.</p> <p>Правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных заготовок для сложных горячих соусов и готовых сложных горячих соусов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Основные соусные предпочтения и технологии приготовления горячих соусов у различных народов мира.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления горячих соусов.</p>		
	Лабораторные работы	8	

	1.	Приготовление соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином);		
	2.	Приготовление соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных соуса с взбитыми сливками);		
	3	Решение ситуационных задач по приготовлению соусов и подбору оборудования и инвентаря. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных горячих соусов		
	4.	Приготовление остро-сладких густых соусов дьявольский, соус кр вино		
	5.	Приготовление соуса бешамель.		
		Практическая работа		
		Решение ситуационных задач по поиску оптимальных решений при выявлении дефектов и способах их устранения.		
Тема 1.3	Содержание		14	
Приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	1.	Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей. Варианты сочетания овощей , грибов и сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей. Температурный и санитарный режим и правила приготовления. Ассортимент, технологический процесс приготовления, использование, требования к качеству.Правила порционирования, оформления, подачи блюд, гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей рекомендуемые соусы. Ассортимент сложных блюд из овощей и грибов.	10	

	<p>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд из овощей и грибов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из овощей и грибов.</p> <p>Основные критерии оценки качества сложных блюд из овощей и грибов.</p> <p>Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция.</p> <p>Варианты сочетания овощей и грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных блюд из овощей и грибов с учетом требований техники безопасности при: припускании с постепенным добавлением жидкости, варке на пару, протираании и взбивании горячей массы, жарке в воке, жарке во фритюре изделий из овощной массы, жарке в жидком тесте, запекании томлении в горшочках, копчении, фаршировании, затягивании сливками, паровой конвекции.</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и грибов: припускания с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протираания и взбивания горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных,</p>		
--	--	--	--

	<p>фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня лотоса отварного или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы, запеченных и паровых; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей и грибов.</p> <p>Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов.</p>		
2.	<p>Методы приготовления блюд из сыра: нарезка, измельчение, взбивание, формовка, панирование, жарка основным способом, жарка во фритюре, расплавление сыра, варка на «водяной бане», копчение, порционирование.</p> <p>Выбор методов приготовления различных типов сыров.</p> <p>Способы использования сыров в приготовлении различных блюд.</p> <p>Техника нарезки сыра и рекомендации по выкладке.</p> <p>Варианты сочетания сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p> <p>Использование необходимого инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд из сыра с учетом требований техники безопасности при: нарезке, измельчении, взбивании, формовке, панировании, жарке основным способом, жарке во фритюре, расплавлении сыра, варке на «водяной бане», копчении, порционировании.</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом сыра: нарезки, измельчения, взбивания, формовки, панирования, жарки основным способом, жарки во фритюре, расплавления сыра, варки на «водяной бане», копчения, порционирования.</p> <p>Технология приготовления блюд из сыра: закусок из сыра, сырной тарелки/подноса, сыра жаренного, шариков из сырной массы жаренных во фритюре, гренков в жидком фондю из сыра, овощей в жидком фондю из сыра, шампиньонов в жидком фондю из сыра.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из сыра .Подходящие гарниры, заправки и соусы для отдельных блюд из сыра.</p>	4	

	<p>Температура подачи блюд из сыра. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из сыра, предназначенных для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из сыра у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из овощей и грибов и сыра. Режимы хранения и реализации. 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. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов сыров.</p>		
	Лабораторная работа	8	
1.	Приготовление овощного ризотто, картофеля Бек.		
2.	Приготовление лука-поррея фаршированного, спагетти из кабачков.		
3.	Приготовление пудингов/муссов паровых и запеченных в формах.		
4.	Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из овощей грибов и сыра		
5.	Приготовление изделий из кнельной массы, запеченных и паровых.		
6.	Приготовление картофельного рулета с грибами; картофельных крокет;		
7.	Приготовление сыра жаренного, шариков из сырной массы жаренных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра		
	Практическая работа		
8.	Решение ситуационных задач по поиску оптимальных решений при выявлении дефектов и способах их устранения.		

Тема 1.4. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных	Содержание	18	
	<p>1. Ассортимент сложных блюд из рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из рыбы. Способы определения веса рыбы и дополнительных ингредиентов к ней, необходимых при приготовлении сложных блюд. Основные критерии оценки качества сложных блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы для сложных блюд: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, морской соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы. Температурный режим и правила приготовления разных типов рыбы для сложных блюд. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из рыбы.</p>	2	

	<p>2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из моллюсков и ракообразных.</p>	2	
	<p>3. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления рыбы с учетом требований техники безопасности при: варке на решетке, припуски Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: варки на решетке, припускания целиком, жарки на гриле, жарки в воке, жарки на вертеле, запекания в фольге, морской соли, тесте и промасленной бумаге, томления в горшочке, копчения, варки на пару и запекания изделий из кнельной массы. Технология приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из рыбы.</p>	4	
	<p>4. Методы сервировки и подачи сложных блюд из рыбы. Варианты оформления сложных блюд из рыбы. Методы сервировки и подачи сложных блюд из моллюсков и ракообразных. Температура подачи сложных блюд из рыбы. Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы для сложных блюд, предназначенной для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у</p>	2	

	<p>различных народов мира. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из моллюсков и ракообразных.</p>		
5.	<p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления моллюсков и ракообразных с учетом требований техники безопасности при: бланшировании, варке в воде, припускании, жарке основным способом, жарке на гриле, жарке во фритюре, жарке в воке, паровой конвекции, запекании, холодном копчении, затягивании сливками. Техника выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных: бланширования, варки в воде, припускания, жарки основным способом, жарки на гриле, жарки во фритюре, жарки в воке, паровой конвекции, запекания, холодного копчения, затягивания сливками. Технология приготовления сложных блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареных; жареных гребешков; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из моллюсков и ракообразных. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из моллюсков и ракообразных. гармоничных блюд.</p>	4	
6.	<p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из моллюсков и ракообразных. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из моллюсков и ракообразных. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления моллюсков и ракообразных с учетом требований техники безопасности при: бланшировании, варке в воде, припускании, жарке основным способом, жарке на гриле, жарке во фритюре, жарке в воке, паровой конвекции, запекании, холодном копчении, затягивании сливками. Техника выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и</p>	2	

	<p>ракообразных: бланширования, варки в воде, припускания, жарки основным способом, жарки на гриле, жарки во фритюре, жарки в воке, паровой конвекции, запекания, холодного копчения, затягивания сливками.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареных; жареных гребешков; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер)</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из моллюсков и ракообразных.</p>		
7.	<p>Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из моллюсков и ракообразных. Варианты оформления сложных блюд из моллюсков и ракообразных. Температура подачи сложных блюд из моллюсков и ракообразных.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных моллюсков и ракообразных, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из моллюсков и ракообразных у различных народов мира.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении блюд из рыбы из моллюсков и ракообразных.</p>	2	
Лабораторная работа		10	
1.	Приготовление лосося припущенного		
2.	Приготовление гребешков жареных, поджарки из осетрины в воке		
3.	Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы		
4.	Приготовление мидий, припущенных в белом вине (мариньер).		
5.	Приготовление блюд из запеченной рыбы: лосося, запеченного в фольге		
6.	Приготовление карпа, запеченного в соли.		
7.	Приготовление тельного из судака, запеченного в пергаменте.		
Практическая работа			
8	Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из рыбы моллюсков и ракообразных		

Тема 1.5	Содержание	20	
Приготовления сложных блюд из мяса	1. Ассортимент сложных блюд из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд. Правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из мяса.	2	
	2. Способы определения веса полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним, необходимых при приготовлении сложных блюд. Основные критерии оценки качества сложных блюд из мяса. Методы приготовления мяса для сложных блюд: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, тушение крупным куском с гарниром и без, томление в горшочках, засолка, рассолка, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы,	2	
	3. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса. Температурный режим и правила приготовления разных типов мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса.	2	
	4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из мяса.	2	
	5. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления мяса с учетом требований техники безопасности при: жарке крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарке в воке, запекании с предварительной обжаркой, запекании в	6	

	<p>тесте и фольге, тушении крупным куском с гарниром и без, томлении в горшочках, засолке, рассолке, вялении, холодном и горячем копчении, варке на пару и запекании изделий из мясной кнельной массы.</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса: жарки крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарки в воке, запекания с предварительной обжаркой, запекания в тесте и фольге, тушения крупным куском с гарниром и без, томления в горшочках, засолки, рассолки, вяления, холодного и горячего копчения, варки на пару и запекания изделий из мясной кнельной массы.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной целиком до различной степени готовности; стейков, жаренных на гриле до различной степени готовности; ростбифа, жаренного на гриле; буженины запеченной; каре из ягненка; миньона из ягненка; тушеной рульки телячьей или свиной; жиго из баранины; мяса шпигованного; грудинки фаршированной; поросенка жареного; рулета мясного; мяса вок; зельца из свиной головы; тушеных говяжьих хвостов; жареного свиного окорока; мяса, запеченного в тесте; мяса, запеченного в фольге; мяса в горшочке; вяленого мяса, мяса горячего и холодного копчения, суфле из мяса.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса.</p> <p>Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде.</p> <p>Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из мяса.</p> <p>Температура подачи сложных блюд из мяса.</p>		
6.	<p>Методы сервировки и подачи сложных блюд из мяса.</p> <p>Варианты оформления сложных блюд из мяса.</p>	2	
7.	<p>Требования к безопасности хранения приготовленного мяса для сложных блюд, предназначенного для последующего использования.</p>	2	
8.	<p>Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у различных народов мира.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из мяса</p>	2	

	Лабораторная работа		10	
	1.	Приготовление стейков, жареных на гриле до различной степени готовности. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса.		
	2.	Приготовление ростбифа, мяса вок.		
	3.	Приготовление буженины запеченной.		
	4.	Приготовление мяса шпигованного		
	5.	Приготовление мяса в горшочке		
	6.	Приготовление тушеной рульки.		
	7.	Приготовление рулета мясного.		
	8.	Приготовление суфле из мяса.		
	Практическая работа			
	9.	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из мяса.		
	10.	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей		
Тема 1.6	Содержание		16	

Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	1.	Ассортимент сложных блюд из домашней птицы. Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, используемых для приготовления сложных блюд. Правила выбора полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из домашней птицы. Способы определения веса полуфабрикатов из домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, необходимых при приготовлении сложных блюд.	2	
	2.	Основные критерии оценки качества сложных блюд из домашней птицы. Методы приготовления домашней птицы для сложных блюд: варка на пару и «овощной подушке», припускание, жарка на гриле, жарка в воке, жарка на вертеле, тушение с гарниром и без, томление в горшочках, засолка, рассолка, вяление, копчение, запекание. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из домашней птицы. Температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из домашней птицы. Варианты сочетания домашней птицы с различными ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из домашней птицы.	2	
	3.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из домашней птицы.	2	
	4.	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления домашней птицы с учетом требований техники безопасности: при варке на пару и «овощной подушке», припускании, жарке крупным куском на гриле, жарке в воке, жарке на вертеле, тушении с гарниром и без, томлении в горшочках, засолке, рассолке, вялении, копчении, запекании. Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего	6	

		копчения, кнельной массы, отварной на пару.		
5.		Требования к безопасности хранения приготовленной домашней птицы, предназначенной для последующего использования. Методы сервировки и подачи сложных блюд из домашней птицы.	2	
7.		Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из домашней птицы. Техника нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из домашней птицы. Варианты оформления сложных блюд из домашней птицы. Температура подачи сложных блюд из домашней птицы. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из домашней птицы у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из домашней птицы.	2	
Лабораторная работа			10	
1.		Приготовление птицы на пару и «овощной подушке».		
2.		Приготовление курицы, запеченной в тесте.		
3		Приготовление блюд из жареной птицы в воке		
4.		Приготовление утки, фаршированной гречневой кашей		
5.		Приготовление кнельной массы, отварной на пару.		
6.		Приготовление кнелей из курицы.		
7.		Приготовление утки, томленной в горшочке.		
8.		Приготовление утиной ножки конфи.		
Практическая работа				
9.		Решение ситуационных задач по приготовлению сложных блюд из птицы		
10		Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из домашней птицы.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 03			77	

<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p>		
<p>Составление инструкционных - технологических карт по теме 1.2 «Приготовление сложных супов» Реферат на тему «История происхождения сложных супов». Презентация «Новые технологии в приготовление сложных супов». Составление инструкционных карт по теме 1.3. «Приготовление сложных горячих соусов». Составление технологической карты на соус «Бешамель» (на курином бульоне). Презентация на тему «Декорирование блюд соусами». Реферат на тему «Из глубины веков (фондю)». Реферат на тему «Использование соусов промышленного производства на предприятиях общественного питания». Презентация на тему «Ассортимент и свойства пряностей». Реферат на тему «Вина и алкогольные напитки для приготовления соусов». Составление инструкционных карт по теме 1.4. «Приготовление сложных горячих блюд из овощей». Презентация на тему «Новые виды сырья. Богатые незнакомцы». Составление инструкционных карт по теме 1.6 «Приготовление сложных горячих блюд из рыбы». Презентация на тему «Современные способы подачи блюд из запеченной рыбы». Составление инструкционных карт по теме 1.7 «Приготовление сложных горячих блюд из мяса». Презентация на тему: «Современные способы подачи блюд из жареного мяса порционными кусками». Презентация на тему: «Блюда фламбированные из мяса и птицы». Составление инструкционных карт по теме 1.10 «Приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы». Презентация на тему: «Современные способы подачи блюд из жареной птицы и дичи». Презентация на тему: «Современные способы подачи сложных блюд из сыра и грибов».</p>		
<p>Учебная практика Виды работ Приготовление сложных супов Приготовление сложных горячих соусов Приготовление сложных блюд из овощей Приготовление сложных блюд из грибов Приготовление сложных блюд из сыра Приготовление сложных блюд из рыбы Приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных Приготовление сложных блюд из мяса</p>	<p>108</p>	

Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы		
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ	144	
Приготовление сложных супов		
Приготовление сложных горячих соусов		
Приготовление сложных блюд из овощей		
Приготовление сложных блюд из грибов		
Приготовление сложных блюд из сыра		
Приготовление сложных блюд из рыбы		
Приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных		
Приготовление сложных блюд из мяса		
Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы		
Дифференцированный зачет	2	
Всего	483	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, документ-камера, интерактивная доска с встроенным проектором, громкоговоритель.

Оборудование: учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха:

- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбочистка;
- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- холодильник;
- электроплиты;
- электрофритюрница;
- производственные столы – 8 шт.;
- весы настольные электронные;
- тестомесильная машина;
- СВЧ печь,
- электровафельница;
- вытяжка;
- Шкаф закрытый с антресолью – 1 шт.
- Шкаф книжный со стеклом – 1 шт.
- Шкаф для документов закрытый – 1 шт.
- Стол производственный – 8 шт.
- Мясорубка KENWOOD – 1 шт.
- Стол пластиковый белый – 1 шт.
- Стол письменный – 1 шт.
- Взбивалка (4,5 л.) – 1 шт.
- Ванна 1 секц. – 1 шт.
- Ванна СРП ВСМС -1/430 – 1 шт.
- Ванна-рукомойник ВРН – 1 шт.
- Шкаф закрытый с антресолью – 1 шт.
- Шкаф книжный со стеклом – 1 шт.
- Шкаф для документов закрытый – 1 шт.
- Мясорубка KENWOOD – 1 шт.
- Стол пластиковый белый – 1 шт.
- Стол письменный – 1 шт.
- Взбивалка (4,5 л.) – 1 шт.
- Ванна 1 секц. – 1 шт.
- Ванна СРП ВСМС -1/430 – 1 шт.
- Ванна-рукомойник ВРН – 1 шт.
- Полка для досок ПКД - 600– 1 шт.
- Полка для тарелок ПНК-950 – 1 шт.

Стол кондитерский СК – 1 шт.
Стол лабораторный – 1 шт. Стол нержав. стальной – 2 шт.
Технические средства обучения:

- ноутбук;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия)
- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации
- Кухонная посуда и инвентарь

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256 с
2. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М. В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
3. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
4. Малыгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 320 с.
5. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 192 с.

Электронные источники:

Нормативно-правовые акты:

- 1.Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 1993 г. № 2-ФЗ.
- 2.Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г. (с последующими изменениями и дополнениями).
- 3.Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
- 4.Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
- 5.Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
- 6.ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
- 7.ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
- 8.ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу
- 9.ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
- 10.ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования 11.ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 11.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- 12.СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
- 13.СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 14.СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 15.Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2014
- 16.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.
- 17.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанов.- АстрейковаА.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П.- Минск: Харвест, 2014.
- 19.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий,2013
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. Образования/ Н.Э. Харченко.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013

Дополнительные источники:

1. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
2. Школа гастрнома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
4. Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. www.consultant.ru
5. www.gastromag.ru
6. www.culinar-russia.ru
7. www.restoran-business.ru
8. www.restoved.ru
9. www.catalog.honeca.ru 10.
10. www.arsenal-moscow.ru
10. www.restoranoved.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции имеет три раздела, по формированию профессиональных компетенций

- ОП 01. Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве ОП 02. Физиология питания
- ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья
- ОП 05. Метрология, стандартизация и подтверждение качества ОП 08. Охрана труда
- ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

В рамках профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции** проходит освоение обучающимися программы производственной практики (по профилю специальности). Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано на базовых предприятиях общественного питания. Во время самостоятельной работы и при подготовке к аудиторным занятиям обучающиеся имеют доступ к базам данных, библиотечным фондам и Интернет.

1.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно- педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и специальности **Технология продукции общественного питания**.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, мастера профессионального обучения должны иметь рабочую квалификацию повар 5 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях общественного питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

Заместитель руководителя образовательного учреждения осуществляет общее руководство практикой студентов и назначает руководителей практики от учреждения.

Руководители практики от предприятия:

– осуществляет подбор непосредственных руководителей практики от предприятия;

– согласовывают с руководителями практики от учебного заведения

графики прохождения практики;

– несут личную ответственность за проведение практики;

– представляют в соответствии с программой производственной (профессиональной) практики места практик;

– организуют инструктаж и проверку знаний по правилам и нормам охраны труда, технике безопасности и противопожарной защиты;

– представляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющейся литературой, технической и другой документацией;

– обеспечивают студентов на время прохождения практики защитной одеждой, обувью и другими индивидуальными средствами защиты по нормам, установленным для соответствующих работников данного предприятия, учреждения, организации.

Непосредственное руководство практикой на местах (в отделах) возлагается на постоянно работающих в них квалифицированных специалистов, в обязанности которых входит:

– распределить практикантов по рабочим местам в соответствии с графиком прохождения практики;

– проводить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на рабочем месте при выполнении конкретных обязанностей;

– знакомить практикантов с организацией работ на рабочем месте;

– осуществлять постоянный контроль за работой практикантов, обеспечивая выполнение студентами программы практики, знакомить их с передовыми методами труда;

– оценивать качество работы практикантов, составлять производственную характеристику с отражением в ней выполнения программы практики, качества профессиональных знаний и умений, нестандартного, оригинального подхода к решению производственных вопросов, организаторских способностей.

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
Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> -организация технологического процесса; -произведение расчетов по формулам для приготовления сложных супов; -изучение ассортимента супов сложного приготовления; -применение оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сложных супов; -выполнение механической и тепловой обработки продуктов для приготовления сложных супов; -приготовление, порционирование, оформление и подача сложных горячих супов, с соблюдением условий, сроков хранения и реализации; - проведение органолептической оценки качества готовых супов. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – тестирование; – экспертная оценка практических заданий. <p>Итоговый контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> – комплексная экспертная оценка практических заданий по профессиональному модулю.
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса; - производство расчетов по формулам для приготовления сложных горячих соусов; - изучение ассортимента сложных горячих соусов; - применение оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сложных горячих соусов; - приготовление, порционирование, оформление и подача сложных горячих соусов, с соблюдением условий, сроков хранения и реализации; - проведение органолептической оценки качества готовых горячих соусов. - подбор соусов к различным горячим блюдам. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – тестирование; – экспертная оценка практических заданий.

<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>-организация технологического процесса; - производство расчетов по формулам для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; -применение оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - приготовление, порционирование, оформление и подача сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, с соблюдением условий, сроков хранения и реализации; - проведение органолептической оценки качества сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Текущий контроль: – тестирование; – экспертная оценка практических заданий.</p>
--	---	--

<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>-организация технологического процесса; -расчет по формулам для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы; - применение оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы; - приготовление, порционирование, оформление и подача сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, с соблюдением условий, сроков хранения и реализации; - проведение органолептической оценки качества сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы.</p>	<p>Текущий контроль: – тестирование; – экспертная оценка практических заданий.</p>
---	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Презентация (эссе, сочинение) на тему «Моя будущая профессия».	Экспертная оценка.
Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Планирование и организация технологического процесса приготовления горячей продукции. Выбор способа достижения цели в соответствии с критериями качества и эффективности приготовления блюд.	Практическое задание. Практическое задание.
Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в соответствии с критериями качества.	Практическое задание.
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, а так же использование интернет ресурсов. Разработка нормативно-технологической документации.	Практическое задание. Практическое задание.
Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Использование программного обеспечения. Работа со спец. программами.	Экспертная оценка практического задания.
Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Создание продукта письменной коммуникации сложной структуры.	Анализ производственной практики (отчет, дневник)

<p>Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>Демонстрация навыков организации технологического процесса членами команды/бригады.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на производственной практике</p>
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Корректировка технологического процесса в соответствии с новыми технологиями.</p>	<p>Практическое задание</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Понимание возможности применения полученных знаний и навыков при исполнении воинской обязанности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>

