

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Динской механико-технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2022 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 31 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 34 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности СПО: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального 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 к 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.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 496 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 352 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 236 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 116 часов;
учебной практики – 72 часа,
производственной практики – 72 часа.

3. 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 | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 3.1. | Раздел 1. Организация и приготовление сложных супов. | 152 | 100 | 50 | 40 | 0 | 12 | 72 |
| ПК 3.2. | Раздел 2. Организация и приготовление сложных горячих соусов. | 98 | 55 | 24 | 25 | 0 | 18 | |
| ПК 3.3. | Раздел 3. Организация и приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра. | 74 | 37 | 16 | 25 | 0 | 12 | |
| ПК 3.4. | Раздел 4. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 100 | 44 | 16 | 26 | 20 | 30 | |
| | Производственная практика (преддипломная) | 24 | | | | | | 24 |
| | Всего: | 520 | 236 | 106 | 116 | 20 | 72 | 96 |

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

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | | | |
| МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | | | |
| Тема 01.1. Классификация и технология приготовления сложных горячих супов. | <i>Содержание учебного материала</i> | 140 | |
| | 1 Принципы организации работы горячего цеха. | 1 | 1 |
| | 2 Санитарные требования в горячем цехе, инструкции по охране труда. | 1 | 1 |
| | 3 Ассортимент легких и сложных супов. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству. | 1 | 1 |
| | 4 Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. | 1 | 1 |
| | 5 Принципы организации хранения сырья, сроки и условия хранения. | 1 | 1 |
| | 6 Виды тепловой обработки продуктов. | 1 | 1 |
| | 7 Принципы сохранения питательной ценности продуктов при тепловой обработке. | 1 | 1 |
| | 8 Классификация бульонов и основ для супов. | 1 | 1 |
| | 9 Требования к качеству бульонов, правила замораживания и размораживания, условия хранения. | 1 | 1 |
| | 10 Технология приготовления мясных и костных бульонов. | 1 | 1 |
| 11 Технология приготовления рыбных бульонов, грибных и овощных отваров. | 1 | 1 | |

| | | | |
|----|---|---|---|
| 12 | Технология приготовления супов заправочных: щи. | 1 | 1 |
| 13 | Технология приготовления супов заправочных: борщи. | 1 | 1 |
| 14 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи борщей | 1 | 1 |
| 15 | Технология приготовления супов заправочных: рассольники. | 1 | 1 |
| 16 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи рассольников | 1 | 1 |
| 17 | Технология приготовления супов заправочных: солянки. | 1 | 1 |
| 18 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи солянок | 1 | 1 |
| 19 | Технология приготовления супов картофельных с крупами и бобовыми | 1 | 1 |
| 20 | Технология приготовления супов картофельных с макаронными изделиями | 1 | 1 |
| 21 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи супов картофельных | 1 | 1 |
| 22 | Технология приготовления супов овощных | 1 | 1 |
| 23 | Технология приготовления супов слизистых (на отваре круп) | 1 | 1 |
| 24 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи супов овощных и слизистых | 1 | 1 |
| 25 | Технология приготовления супов молочных с крупой | 1 | 1 |
| 26 | Технология приготовления супов молочных с макаронными изделиями | 1 | 1 |
| 27 | Технология приготовления супов молочных с овощами | 1 | 1 |
| 28 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи супов молочных | 1 | 1 |
| 29 | Технология приготовления прозрачных супов | 1 | 1 |
| 30 | Технология приготовления гарниров для прозрачных супов | 1 | 1 |
| 31 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи прозрачных супов | 1 | 1 |
| 32 | Технология приготовления супов –пюре из овощей | 1 | 1 |
| 33 | Технология приготовления супов –пюре из мясопродуктов | 1 | 1 |
| 34 | Особенности приготовления крем-супа. | 1 | 1 |
| 35 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи супов-пюре и крем-супов | 1 | 1 |

| | | | |
|-----------------------------|--|---|---|
| 36 | Технология приготовления супов фирменных рецептур | 1 | 1 |
| 37 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи супов фирменных рецептур | 1 | 1 |
| 38 | Технология приготовления супов Европейской кухни | 1 | 1 |
| 39 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи супов Европейской кухни | 1 | 1 |
| 40 | Технология приготовления супов Средиземноморской кухни | 1 | 1 |
| 41 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи супов Средиземноморской кухни | 1 | 1 |
| 42 | Технология приготовления супов Азиатской кухни | 1 | 1 |
| 43 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи супов Азиатской кухни | 1 | 1 |
| 44 | Технология приготовления супов Восточной кухни | 1 | 1 |
| 45 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи супов Восточной кухни | 1 | 1 |
| 46 | Технология приготовления супов Арабской кухни | 1 | 1 |
| 47 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи супов Арабской кухни | 1 | 1 |
| 48 | Технология приготовления супов народов Севера | 1 | 1 |
| 49 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи супов Восточной кухни | 1 | 1 |
| 50 | Риски в области безопасности, методы контроля и требования к безопасности процессов приготовления и хранения супов | 1 | 1 |
| Практические занятия | | | |
| 51 | Практическое занятие №1: Организация технологического процесса приготовления простых и сложных супов | 1 | 2 |
| 52 | Практическое занятие №2: Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении супов | 1 | 2 |
| 53 | Практическое занятие №3: Виды и правила обслуживания пищеварочных | 1 | 2 |

| | | | |
|----|--|---|---|
| | котлов | | |
| 54 | Практическое занятие №4: Виды и правила обслуживания электроплит | 1 | 2 |
| 55 | Практическое занятие №5: Виды и правила обслуживания вспомогательного оборудования и инвентаря для приготовления супов | 1 | 2 |
| 56 | Практическое занятие №6: Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления супов | 1 | 2 |
| 57 | Практическое занятие №7: Расчет количества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мясных и костных бульонов. | 1 | 2 |
| 58 | Практическое занятие №8: Расчет количества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления рыбных бульонов, грибных и овощных отваров. | 1 | 2 |
| 59 | Практическое занятие №9: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления щей. | 1 | 2 |
| 60 | Практическое занятие №10: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления борщей. | 1 | 2 |
| 61 | Практическое занятие №11: Расчет количества продуктов для приготовления борщей с учетом времени года. | 1 | 2 |
| 62 | Практическое занятие №12: Правила взаимозаменяемости продуктов, применяемые для приготовления борщей. | 1 | 2 |
| 63 | Практическое занятие №13: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения борщей. | 1 | 2 |
| 64 | Практическое занятие №14: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления рассольников. | 1 | 2 |
| 65 | Практическое занятие №15: Расчет взаимозаменяемости продуктов для приготовления рассольников. | 1 | 2 |
| 66 | Практическое занятие №16: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения рассольников. | 1 | 2 |
| 67 | Практическое занятие №17: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления солянок. | 1 | 2 |
| 68 | Практическое занятие №18: Правила проведения бракеража, условия и сроки | 1 | 2 |

| | | | |
|----|--|---|---|
| | реализации и хранения солянок | | |
| 69 | Практическое занятие №19: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов картофельных с крупами и бобовыми. | 1 | 2 |
| 70 | Практическое занятие №20: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов картофельных с макаронными изделиями. | 1 | 2 |
| 71 | Практическое занятие №21: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения супов картофельных | 1 | 2 |
| 72 | Практическое занятие №22: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов овощных. | 1 | 2 |
| 73 | Практическое занятие №23: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов слизистых (на отваре круп). | 1 | 2 |
| 74 | Практическое занятие №24: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения супов овощных и слизистых | 1 | 2 |
| 75 | Практическое занятие №25: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов молочных с крупой | 1 | 2 |
| 76 | Практическое занятие №26: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов молочных с макаронными изделиями | 1 | 2 |
| 77 | Практическое занятие №27: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов молочных с овощами | 1 | 2 |
| 78 | Практическое занятие №28: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения супов молочных | 1 | 2 |
| 79 | Практическое занятие №29: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления прозрачных супов. | 1 | 2 |
| 80 | Практическое занятие №30: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления гарниров для прозрачных супов | 1 | 2 |
| 81 | Практическое занятие №31: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения прозрачных супов. | 1 | 2 |

| | | | |
|----|---|---|---|
| 82 | Практическое занятие №32: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов –пюре из овощей. | 1 | 2 |
| 83 | Практическое занятие №33: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов –пюре из мясopодуKтов. | 1 | 2 |
| 84 | Практическое занятие №34: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления крем- супа. | 1 | 2 |
| 85 | Практическое занятие №35: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения супов- пюре и крем-супов. | 1 | 2 |
| 86 | Практическое занятие №36: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов фирменных рецептур. | 1 | 2 |
| 87 | Практическое занятие №37 Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения супов фирменных рецептур. | 1 | 2 |
| 88 | Практическое занятие №38: Составление технологических карт и расчет количества7продуктов для приготовления супов Европейской кухни | 1 | 2 |
| 89 | Практическое занятие №39: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения супов Европейской кухни. | 1 | 2 |
| 90 | Практическое занятие №40: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов Средиземноморской кухни | 1 | 2 |
| 91 | Практическое занятие №41: Практическое занятие №1: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения супов Средиземноморской кухни. | 1 | 2 |
| 92 | Практическое занятие №42: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов Азиатской кухни | 1 | 2 |
| 93 | Практическое занятие №43: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения супов Азиатской кухни. | 1 | 2 |
| 94 | Практическое занятие №44: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов Восточной кухни | 1 | 2 |
| 95 | Практическое занятие №45: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения супов Восточной кухни. | 1 | 2 |
| 96 | Практическое занятие №46: Составление технологических карт и расчет | 1 | 2 |

| | | | | |
|---|---|--|-----------|----------|
| | | количества продуктов для приготовления супов Арабской кухни | | |
| | 97 | Практическое занятие №47: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения супов Арабской кухни. | 1 | 2 |
| | 98 | Практическое занятие №48: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления супов народов Севера | 1 | 2 |
| | 99 | Практическое занятие №49: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения супов Восточной кухни. | 1 | 2 |
| | 100 | Практическое занятие №50: Оценка качества и безопасности готовых супов различными способами | 1 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | | |
| | 101 | Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов | 15 | 3 |
| | 102 | Подготовка тематических подборок по изучаемой теме | 10 | 3 |
| | 103 | Составление тестов по теме | 8 | 3 |
| | 104 | Составление рефератов | 7 | 3 |
| Тема 01.2. Классификация и технология приготовления сложных горячих соусов | Содержание учебного материала | | 80 | 2 |
| | 1 | Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция) | 1 | 1 |
| | 2 | Ассортимент сложных горячих соусов. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству. | 1 | 1 |
| | 3 | Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. | 1 | 1 |
| | 4 | Технология приготовления мучных пассировок для сложных горячих соусов | 1 | 1 |
| | 5 | Технология приготовления бульонов и основ для горячих соусов. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. | 1 | 1 |
| | 6 | Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых соусов. | 1 | 1 |
| | 7 | Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. | 1 | 1 |

| | | | |
|----|--|---|---|
| 8 | Технология приготовления соусов красных основных и производных. | 1 | 1 |
| 9 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи соусов красных основных и производных. | 1 | 1 |
| 10 | Технология приготовления соусов белых на мясном и рыбном бульонах. | 1 | 1 |
| 11 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи соусов белых основных и производных. | 1 | 1 |
| 12 | Технология приготовления соусов молочных | 1 | 1 |
| 13 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи соусов молочных. | 1 | 1 |
| 14 | Технология приготовления соусов сметанных. | 1 | 1 |
| 15 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи соусов грибных. | 1 | 1 |
| 16 | Технология приготовления теплых соусов яично-масляных | 1 | 1 |
| 17 | Технология приготовления соусов грибных | 1 | 1 |
| 18 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи теплых соусов яично-масляных. | 1 | 1 |
| 19 | Технология приготовления сладких соусов | 1 | 1 |
| 20 | Технология приготовления соусов фирменных рецептур | 1 | 1 |
| 21 | Технология приготовления соусов Европейской кухни | 1 | 1 |
| 22 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи соусов Европейской кухни | 1 | 1 |
| 23 | Технология приготовления соусов Средиземноморской кухни | 1 | 1 |
| 24 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи соусов Средиземноморской кухни | 1 | 1 |
| 25 | Технология приготовления соусов Азиатской кухни | 1 | 1 |
| 26 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи соусов Азиатской кухни | 1 | 1 |
| 27 | Технология приготовления соусов Восточной кухни | 1 | 1 |
| 28 | Варианты оформления, температурный режим и правила подачи соусов Восточной кухни | 1 | 1 |

| | | | |
|-----------------------------|--|---|---|
| 29 | Технология приготовления соусов Арабской кухни | 1 | 1 |
| 30 | Риски в области безопасности, методы контроля и требования к безопасности процессов приготовления и хранения соусов | 1 | 1 |
| 31 | Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде | 1 | 1 |
| Практические занятия | | | |
| 32 | Практическое занятие №51: Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении соусов | 1 | 2 |
| 33 | Практическое занятие №52: Составление схемы соусного отделения горячего цеха. | 1 | 2 |
| 34 | Практическое занятие №53: Виды и правила обслуживания сковород электрических | 1 | 2 |
| 35 | Практическое занятие №54: Виды и правила обслуживания жарочных шкафов и фритюрниц | 1 | 2 |
| 36 | Практическое занятие №55: Виды и правила обслуживания вспомогательного оборудования и инвентаря для приготовления соусов | 1 | 2 |
| 37 | Практическое занятие №56: Составление и расчет технологических карт для приготовления соусов красных основных и производных. | 1 | 2 |
| 38 | Практическое занятие №57: Составление и расчет технологических карт для приготовления соусов белых основных и производных. | 1 | 2 |
| 39 | Практическое занятие №58: Составление и расчет технологических карт для приготовления соусов молочных. | 1 | 2 |
| 40 | Практическое занятие №59: Составление и расчет технологических карт для приготовления соусов сметанных. | 1 | 2 |
| 41 | Практическое занятие №60: Варианты оформления, температурный режим и правила подачи соусов сметанных. | 1 | 2 |
| 42 | Практическое занятие №61: Составление и расчет технологических карт для приготовления соусов грибных. | 1 | 2 |
| 43 | Практическое занятие №62: Составление и расчет технологических карт | 1 | 2 |

| | | | |
|--|--|----|---|
| | для приготовления теплых соусов яично-масляных. | | |
| 44 | Практическое занятие №63: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления горячих сладких соусов. | 1 | 2 |
| 45 | Практическое занятие №64: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения горячих соусов. | 1 | 2 |
| 46 | Практическое занятие №65: Практическое занятие №50: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения соусов фирменных рецептур. | 1 | 2 |
| 47 | Практическое занятие №66: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления соусов Европейской кухни | 1 | 2 |
| 48 | Практическое занятие №67: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления соусов Средиземноморской кухни | 1 | 2 |
| 49 | Практическое занятие №68: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения соусов Средиземноморской кухни. | 1 | 2 |
| 50 | Практическое занятие №69: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления соусов Азиатской кухни | 1 | 2 |
| 51 | Практическое занятие №70: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения соусов Азиатской кухни. | 1 | 2 |
| 52 | Практическое занятие №71: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления соусов Восточной кухни | 1 | 2 |
| 53 | Практическое занятие №72: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения соусов Восточной кухни. | 1 | 2 |
| 54 | Практическое занятие №73: Составление технологических карт и расчет количества продуктов для приготовления соусов Арабской кухни | 1 | 2 |
| 55 | Практическое занятие №74: Правила проведения бракеража, условия и сроки реализации и хранения соусов Арабской кухни. | 1 | 2 |
| <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> | | | |
| 56 | Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов | 10 | 3 |

| | | | | |
|--|---|---|-----------|---|
| | 57 | Подготовка тематических подборок по изучаемой теме | 5 | 3 |
| | 58 | Составление тестов по теме | 5 | 3 |
| | 59 | Составление рефератов | 5 | 3 |
| Тема 01.3. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра | <i>Содержание учебного материала</i> | | 62 | |
| | 1 | Товароведческая характеристика, классификация овощей и грибов. | 1 | 1 |
| | 2 | Организация работы овощного цеха. | 1 | 1 |
| | 3 | Правила механической обработки клубнеплодов и корнеплодов | 1 | 1 |
| | 4 | Правила механической обработки капустных, пряных и луковых овощей | 1 | 1 |
| | 5 | Правила механической обработки плодовых | 1 | 1 |
| | 6 | Правила механической обработки грибов | 1 | 1 |
| | 7 | Виды технологического оборудования для механической обработки и его безопасное использование | 1 | 1 |
| | 8 | Виды простой и сложной нарезки овощей и их кулинарное использование | 1 | 1 |
| | 9 | Инструменты для карвинга и правила безопасной работы с ними. | 1 | 1 |
| | 10 | Полуфабрикаты из овощей и сроки их хранения. | 1 | 1 |
| | 11 | Способы замораживания овощей, пряностей, грибов и полуфабрикатов из них. | 1 | 1 |
| | 12 | Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сложных горячих блюд из овощей и грибов. | 1 | 1 |
| | 13 | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов | 1 | 1 |
| | 14 | Виды тепловой обработки овощей. Принципы подготовки овощей к тепловой обработке. | 1 | 1 |
| | 15 | Правила эксплуатации пароварок и пароконвектоматов | 1 | 1 |
| | 16 | Правила эксплуатации жарочных поверхностей и грилей | 1 | 1 |
| | 17 | Правила эксплуатации фритюрниц и электросковород | 1 | 1 |
| | 18 | Технология приготовления сложных горячих блюд, гарниров из вареных и припущенных овощей. | 1 | 1 |
| 19 | Технология приготовления соусов для припускания, тушения и запекания сложных горячих блюд и гарниров из овощей. | 1 | 1 | |

| | | | |
|-----------------------------|--|---|---|
| 20 | Технология приготовления сложных горячих блюд, гарниров из припущенных овощей. | 1 | 1 |
| 21 | Технология приготовления сложных горячих блюд, гарниров из жареных овощей. | 1 | 1 |
| Практические занятия | | | |
| 22 | Практическое занятие №75: Правила эксплуатации картофеле чистильных машин. | 1 | 2 |
| 23 | Практическое занятие №76: Правила эксплуатации овощерезательных и протирачных машин. | 1 | 2 |
| 24 | Практическое занятие №77: Правила подготовки овощей для фарширования. | 1 | 2 |
| 25 | Практическое занятие №78: Правила расчета полуфабрикатов и отходов при обработке овощей | 1 | 2 |
| 26 | Практическое занятие №79: Выполнение расчетов полуфабрикатов и отходов с учетом времени года. | 1 | 2 |
| 27 | Практическое занятие №80: Отработка элементов карвинга. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей. | 1 | 2 |
| 28 | Практическое занятие №81: Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов. | 1 | 2 |
| 29 | Практическое занятие №82: Виды технологического оборудования для приготовления блюд из овощей и его безопасное использование | 1 | 2 |
| 30 | Практическое занятие №83: Составление и расчет технологических карт на отварные и припущенные блюда из овощей. | 1 | 2 |
| 31 | Практическое занятие №84: Способы сервировки, варианты оформления и подачи, требования к качеству отварных и припущенных блюд из овощей. Сроки хранения. Температура подачи. Правила бракеража | 1 | 2 |
| 32 | Практическое занятие №85: Составление и расчет технологических карт на соусы для приготовления блюда из овощей. | 1 | 2 |
| 33 | Практическое занятие №86: Сроки хранения, правила использования, температура подачи и правила бракеража соусов для приготовления овощных блюд. | 1 | 2 |

| | | | | |
|---|---|--|-----------|---|
| | | овощных блюд. | | |
| | 34 | Практическое занятие №87: Составление и расчет технологических карт на припущенные блюда из овощей. | 1 | 2 |
| | 35 | Практическое занятие №88: Способы сервировки, варианты оформления и подачи, требования к качеству припущенных блюд из овощей. | 1 | 2 |
| | 36 | Практическое занятие №89: Составление и расчет технологических карт на жареные блюда из овощей. | 1 | 2 |
| | 37 | Практическое занятие №90: Расчет массы полуфабрикатов из овощей | 1 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | | |
| | 38 | Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов | 10 | 3 |
| | 39 | Подготовка тематических подборок по изучаемой теме | 5 | 3 |
| | 40 | Составление тестов по теме | 5 | 3 |
| | 41 | Составление рефератов | 5 | 3 |
| Тема 01.4. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйствен ной (домашней) птицы | Содержание учебного материала | | 70 | |
| | 1 | Организация технологических процессов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | 1 | 1 |
| | 2 | Требование и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы | 1 | 1 |
| | 3 | Ассортимент сложных блюд из рыбы | 1 | 1 |
| | 4 | Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы | 1 | 1 |
| | 5 | Технология приготовления сложных горячих блюд из нерыбных морепродуктов | 1 | 1 |
| | 6 | Способы подачи и оформления сложных горячих блюд из рыбы | 1 | 1 |

| | | | |
|----|---|---|---|
| 7 | Контроль качества сложных горячих блюд из рыбы | 1 | 1 |
| 8 | Технология приготовления запеченных блюд из рыбы | 1 | 1 |
| 9 | Технология приготовления сложных горячих блюд из фаршированной рыбы | 1 | 1 |
| 10 | Характеристика сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса | 1 | 1 |
| 11 | Ассортимент сложных блюд из мяса | 1 | 1 |
| 12 | Технология приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса | 1 | 1 |
| 13 | Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеного мяса | 1 | 1 |
| 14 | Технология приготовления запеченных сложных блюд из мяса | 1 | 1 |
| 15 | Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных | 1 | 1 |
| 16 | Способы подачи и оформления сложных горячих блюд из мяса | 1 | 1 |
| 17 | Контроль качества сложных горячих блюд из мяса на предприятии общественного питания | 1 | 1 |
| 18 | Технология приготовления блюд из рубленого мяса | 1 | 1 |
| 19 | Технология приготовления блюд из котлетной массы | 1 | 1 |
| 20 | Контроль качества блюд из субпродуктов, температурный режим, условия и сроки хранения | 1 | 1 |
| 21 | Ассортимент сложных блюд из птицы | 1 | 1 |

| | | | |
|-----------------------------|---|---|---|
| 22 | Технология приготовления сложных горячих блюд из жареной домашней птицы | 1 | 1 |
| 23 | Приготовление сложных горячих блюд из домашней птицы в банкетном исполнении | 1 | 1 |
| 24 | Контроль качества мяса птицы. Правила приема сырья на производство | 1 | 1 |
| 25 | Технология приготовления запеченных блюд из птицы | 1 | 1 |
| 26 | Требования к безопасности хранения и подачи готовых сложных блюд из птицы | 1 | 1 |
| 27 | Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции | 1 | 1 |
| 28 | Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции | 1 | 1 |
| Практические занятия | | | |
| 29 | Практическое занятие №91:Подготовка полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции | 1 | 2 |
| 30 | Практическое занятие №92:Принципы сочетаемости различных ингредиентов, специй и соусов при изготовлении рыбных полуфабрикатов | 1 | 2 |
| 31 | Практическое занятие №93:Составление технологических карт отварных и припущенных блюд из рыбы | 1 | 2 |
| 32 | Практическое занятие №94:Расчет количества продуктов для приготовления отварных и припущенных блюд из рыбы | 1 | 2 |
| 33 | Практическое занятие №95:Составление технологических карт жареных блюд из рыбы | 1 | 2 |
| 34 | Практическое занятие №96:Расчет количества продуктов для приготовления жареных блюд из рыбы | 1 | 2 |

| | | | |
|--|--|------------|---|
| 35 | Практическое занятие №97:Составление технологических карт блюд из рыбы жаренной в кляре и фритюре | 1 | 2 |
| 36 | Практическое занятие №98:Расчет количества продуктов для приготовления блюд из рыбы жаренной в кляре и фритюре | 1 | 2 |
| 37 | Практическое занятие №99:Составление технологических карт запеченных блюд из рыбы | 1 | 2 |
| 38 | Практическое занятие №100:Расчет количества продуктов для приготовления запеченных блюд из рыбы | 1 | 2 |
| 39 | Практическое занятие №101:Составление технологических карт фаршированных блюд из рыбы | 1 | 2 |
| 40 | Практическое занятие №102:Расчет количества продуктов для приготовления фаршированных блюд из рыбы | 1 | 2 |
| 41 | Практическое занятие №103:Составление и расчет технологических карт порционных жареных блюд из мяса | 1 | 2 |
| 42 | Практическое занятие №104:Составление технологических карт запеченных блюд из мяса | 1 | 2 |
| 43 | Практическое занятие №105:Расчет количества продуктов для приготовления фаршированных блюд из мяса. | 1 | 2 |
| 44 | Практическое занятие №106:Расчет соли, специй и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из котлетной массы | 1 | 2 |
| <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> | | | |
| 45 | Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов | 6 | 3 |
| 46 | Курсовая работа (проект) | 20 | 3 |
| | Всего | 352 | |

| Учебная практика | | |
|----------------------------------|--|-------------------------|
| № п/п | Наименование работ | Количество часов |
| 1 | Приготовление и оформление заправочных супов | 6 |
| 2 | Приготовление и оформление супов - пюре и гарниров к ним. Контроль качества и безопасности сложных горячих супов. | 6 |
| 3 | Приготовление и оформление соусов красных и белых. | 6 |
| 4 | Приготовление и оформление соусов молочных. | 6 |
| 5 | Приготовление и оформление блюд из фаршированных овощей. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей. | 6 |
| 6 | Приготовление и оформление сложных горячих блюд из свежих грибов. | 6 |
| 7 | Приготовление и оформление сложных горячих блюд из фаршированной рыбы | 6 |
| 8 | Приготовление и оформление сложных горячих блюд из мяса порционного. | 6 |
| 9 | Приготовление и оформление сложных горячих блюд из мясной котлетной массы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса. | 6 |
| 10 | Приготовление и оформление сложных горячих порционных блюд из домашней птицы. | 6 |
| 11 | Приготовление и оформление фаршированных и запеченных горячих блюд из домашней птицы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы. | 6 |
| 12 | Дифференцированный зачет | 6 |
| Всего | | 72 |
| Производственная практика | | |
| № п/п | Наименование работ | Количество часов |
| 1 | Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. | 6 |
| 2 | Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря; Правила безопасной эксплуатации. | 6 |

| | | | |
|--|---|-------------------------|--|
| 3 | Приготовление и оформление бульонов и мучных пассировок. | 6 | |
| 4 | Приготовление и оформление заправочных супов. | 6 | |
| 5 | Приготовление и оформление супов-пюре и прозрачных супов. | 6 | |
| 6 | Приготовление и оформление сложных горячих соусов. Контроль качества и безопасности сложных горячих соусов. | 6 | |
| 7 | Приготовление и оформление отварных, припущенных и жареных блюд из овощей. | 6 | |
| 8 | Приготовление и оформление запеченных и фаршированных блюд из овощей | 6 | |
| 9 | Приготовление и оформление сложных горячих блюд из грибов. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из грибов. | 6 | |
| 10 | Приготовление и оформление сложных горячих блюд из сыра. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из сыра. | 6 | |
| 11 | Приготовление и оформление сложных горячих блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы. | 6 | |
| 12 | Дифференцированный зачет | 6 | |
| Всего | | 72 | |
| Производственная практика (преддипломная) | | | |
| № п/п | Наименование работ | Количество часов | |
| 1 | Организация и проведение приготовления сложных супов | 6 | |
| 2 | Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов | 6 | |
| 3 | Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра | 6 | |
| 4 | Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | 6 | |
| Всего | | 24 | |
| Тематика курсовых работ (проектов) | | | |
| 1 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих блюд немецкой кухни | | |
| 2 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих блюд итальянской | | |

| | | | |
|----|---|--|--|
| | кухни | | |
| 3 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих блюд испанской кухни | | |
| 4 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих блюд французской кухни | | |
| 5 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих блюд русской кухни | | |
| 6 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих блюд китайской кухни | | |
| 7 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих блюд грузинской кухни | | |
| 8 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих блюд восточной кухни | | |
| 9 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих блюд уральской кухни | | |
| 10 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих блюд японской кухни | | |
| 11 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных горячих блюд греческой кухни | | |
| 12 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных мясных блюд русской кухни | | |
| 13 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных рыбных блюд русской кухни | | |
| 14 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных блюд русской кухни из дичи | | |
| 15 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных мясных жареных блюд | | |
| 16 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных мясных запеченных блюд | | |
| 17 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных мясных тушеных блюд | | |
| 18 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных припущенных блюд из птицы и дичи | | |
| 19 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных жареных блюд из птицы и дичи | | |
| 20 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных запеченных блюд из птицы и дичи | | |
| 21 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных отварных и припущенных рыбных блюд | | |
| 22 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных жареных рыбных блюд | | |
| 23 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных запеченных рыбных блюд | | |
| 24 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных мясных отварных и припущенных блюд | | |
| 25 | Ассортимент и особенности технологии приготовления сложных блюд из морепродуктов | | |

| | | | |
|----|--|--|--|
| 26 | Разработка фирменных горячих блюд французской кухни | | |
| 27 | Разработка фирменных горячих блюд английской кухни | | |
| 28 | Разработка фирменных горячих блюд восточной кухни | | |
| 29 | Разработка фирменных горячих блюд итальянской кухни | | |
| 30 | Разработка фирменных горячих блюд русской кухни | | |
| 31 | Разработка фирменных горячих блюд украинской кухни | | |
| 32 | Разработка фирменных горячих блюд вегетарианской кухни | | |
| 33 | Разработка фирменных горячих блюд татарской кухни | | |
| 34 | Разработка фирменных горячих бутербродов | | |
| 35 | Разработка фирменных диетических блюд | | |
| 36 | Разработка фирменных горячих блюд для детского питания | | |
| 37 | Разработка фирменных горячих блюд дворцовой кулинарии | | |
| 38 | Разработка фирменных изысканных горячих блюд и закусок | | |
| 39 | Разработка фирменных горячих блюд из грибов | | |
| 40 | Разработка фирменных горячих блюд из мяса | | |
| 41 | Разработка фирменных горячих блюд из рыбы | | |
| 42 | Разработка фирменных горячих блюд из птицы | | |
| 43 | Разработка фирменных горячих блюд из морепродуктов | | |
| 44 | Разработка фирменных горячих блюд из мясного фарша | | |
| 45 | Разработка фирменных горячих блюд латиноамериканской кухни | | |
| 46 | Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов и гарниров к ним | | |
| 47 | Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов из овощей, грибов и сыра | | |
| 48 | Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов из мяса и птицы | | |
| 49 | Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов из рыбы и морепродуктов | | |
| 50 | Эффективное использование пряностей и приправ при приготовлении горячих мясных блюд | | |
| 51 | Горячие блюда из овощей в зарубежной кухне | | |

| | | | |
|----|--|--|--|
| 52 | Использование салатно-шпинатных овощей при приготовлении горячих блюд | | |
| 53 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из фаршированных овощей | | |
| 54 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мраморного мяса | | |
| 55 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из экзотических овощей и фруктов | | |
| 56 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из круп | | |
| 57 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из сибаса и дорады | | |
| 58 | Организация процесса приготовления и приготовление рулетов из рыбы | | |
| 59 | Организация процесса приготовления и приготовление фирменных блюд из семги и судака | | |
| 60 | Организация процесса приготовления и приготовление пасты | | |
| 61 | Организация процесса приготовления и приготовление ризотто | | |
| 62 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд японской кухни | | |
| 63 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд с использованием вина | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3- продуктивный (планирование).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства», лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены» и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- электронные образовательные ресурсы;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, муляжи блюд.

Технические средства обучения:

компьютеры, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы;
- моечные ванны;
- универсальный привод с комплектом сменных механизмов;
- духовой шкаф;
- электрические плиты ;
- холодильный шкаф
- взбивальная машина.

Инвентарь и посуда: разделочные доски, кухонные ножи, ножи поварской тройки, набор ножей для карвинга, кухонная посуда, столовая посуда, столовые приборы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария (6-е изд., стер.) учебник, -М.: «Академия», 2016г.;

2. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов (5-е изд.) учеб. пособие -М.: «Академия», 2016г.;
3. Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания (3-е изд.) учеб. пособие, -М.: « Академия», 2016г.;
4. Качурина Т.А. Кулинария (3-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие, -М.: «Академия», 2016г.;
5. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2017
6. Шатун Л.Г. Кулинария. (3-е изд.) учеб. пособие, -М.: « Академия», 2016г.;
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ Н.Г. Бутейкис -М.: ИЦ «Академия»,2017.- 304 с.
8. Бурашников Ю.М. Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Учебник.- М.,Академия, 2016.
9. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для СПО. -М., Академия, 2016.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.1 (5-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.2 (4-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.3 (5-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;
4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.4 (5-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Лабораторные и практические работы, учебная и производственная практики составляют 65% от общего времени, отведенного на изучение модуля.

Теоретическое обучение, лабораторные и практические занятия проводят в кабинетах и лабораториях, которые обеспечены необходимыми учебными пособиями, образцами материалов, оборудованием и инструментами. В учебных кабинетах организовывается самостоятельная работа учащихся по заданиям.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится концентрированно в организациях различной формы собственности, в соответствии с профилем подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультационная помощь оказывается в виде групповых и индивидуальных занятий с помощью учебных элементов.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: общеобразовательные дисциплины, учебные дисциплины общепрофессионального цикла.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля; опыт работы и стажировка 1 раз в 3 года в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля; опыт работы и стажировка 1 раз в 3 года в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда.

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|--|
| <p>ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - выполнение подготовки и обработки сырья к технологическому процессу приготовления сложных горячих супов; - выполнение последовательности реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации; - рациональное использование различных технологий тепловой обработки, оборудования и инвентаря; - создание гармоничных блюд с применением пряностей и приправ; - правильное оформление и сервирование сложных горячих супов; - соблюдение температурных режимов реализации и хранения супов и дополнительных ингредиентов к ним. | <p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет-письменный опрос</p> |
| <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - выполнение подготовки и обработки сырья к технологическому процессу приготовления сложных горячих соусов; - выполнение последовательности реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации; - рациональное использование различных технологий тепловой обработки, оборудования и инвентаря; - правильное оформление и сервирование блюд с применением сложных горячих соусов; - применение вариантов подбора вина для приготовления соусов; - выполнение расчетов необходимого сырья и выхода готовой продукции. - проведение контроля качества и безопасности продуктов и готовой продукции. | <p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет-письменный опрос</p> |
| <p>ПК 3.3. Организовывать и</p> | <ul style="list-style-type: none"> - выполнение подготовки и обработки сырья к технологическому процессу | <p>Входной контроль -</p> |

| | | |
|--|---|--|
| <p>проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра</p> | <p>приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнение последовательности реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации -рациональное использование различных технологий тепловой обработки, оборудования и инвентаря; - правильное оформление и сервирование сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра; соблюдение температурного режима реализации и хранения готовой продукции; -применение вариантов сочетания овощей, грибов, сыра с другими ингредиентами; правильное сочетание вина, фруктов и сыра; -выполнение расчетов необходимого сырья и выхода готовой продукции. -проведение контроля качества и безопасности продуктов и готовой продукции. | <p>письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет-письменный опрос</p> |
| <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - выполнение подготовки и обработки сырья к технологическому процессу приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -выполнение последовательности реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации -рациональное использование различных технологий тепловой обработки, оборудования и инвентаря; - правильное оформление и сервирование сложных горячих блюд из мяса, рыбы и птицы; -применение вариантов сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; -правильное порционирование готовой рыбы, мяса, птицы; -проведение контроля качества и безопасности продуктов и готовой продукции. | <p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет-письменный опрос</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 |
|--|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Демонстрация интереса к будущей профессии. | Экспертное наблюдение за творческой деятельностью обучающихся. Оценка докладов и рефератов. Отзывы руководителей. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Организация собственной деятельности, умение организовать рабочее место, произвести расчеты и замеры количества необходимых продуктов, умение работать с технологической документацией. | Оценка представленных изделий или продуктов. Оценка устных ответов и тестовых заданий. Оценка за решение задач. |
| ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. | Анализ рабочей ситуации, умение составлять сводную ведомость расхода продуктов, произвести расчет необходимого запаса продуктов. Производить бракераж готовых изделий, адекватно оценивать свою работу, отвечать за результаты. Умение быстро реагировать и устранять недочеты при приготовлении полуфабрикатов | Экспертное наблюдение за умением учащегося организовать рабочее место. Оценка действий обучающегося в непредвиденной ситуации, оценка восприятия критики. |
| ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Умение работать с литературой, Интернет-ресурсами; производить сбор, сортировку и анализ информации; умение прислушиваться к чужому мнению, обмениваться информацией. | Оценка докладов и рефератов, конспектов, выполненных по теме. Оценка правильности сбора и использования информации. Обмен информационными файлами. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Умение применять собранную информацию и обмениваться ей; составлять презентации с помощью Интернет-ресурсов. Проявлять | Оценка презентаций по теме с использованием интернет ресурсов. Наблюдение за поведением обучающихся при посещении выставок, |

| | | |
|---|--|---|
| | заинтересованность при посещении выставок, конкурсов, ярмарок. | конкурсов, ярмарок. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Работа в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентом. Проявлять доброжелательность, взаимопомощь, тактичность. Адекватное восприятие критики; умение гасить конфликты. | Оценка работы в команде, соблюдения взаимопомощи, доброжелательности, вежливости, профессиональной этики. Отзывы руководителей и работодателей. |
| ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. | Уметь организовать работу бригады, распределять обязанности и виды деятельности в команде; Выполнять расчеты норм выработки; знать способы поощрения подчиненных Соблюдать профессиональную этику. Проявлять лояльность, коммуникабельность. | Отзывы руководителей и работодателей. Оценка тестовых и контрольных заданий. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Работать над самообразованием и личностным ростом. Умение ориентироваться в запросах рынка труда; овладение смежными профессиями; (Составление плана на личную жизнь?) Целеустремленность. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. | Умение адаптироваться в сложных жизненных ситуациях; Проявление моральной устойчивости; Умение принимать рискованные решения и быстро реагировать на них. Проявление гибкости в переобучении. | Экспертное наблюдение за умением учащегося организовать рабочее место. Оценка действий обучающегося в непредвиденной ситуации, оценка восприятия критики. |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
|--|--|--------------------------|
| | балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | неудовлетворительно |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.