



**Министерство образования и науки Самарской области**  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
**«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНО  
директором ГАПОУ СО «ТМК»  
Приказ №272 от 31.05.2017г.

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

**программы подготовки специалистов среднего звена**

***19.02.10 Технология продукции общественного питания***

**Тольятти, 2017**

ОДОБРЕНО

Методической комиссией  
специальности 19.02.10

Технология продукции  
общественного питания

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Л.Н. Ливицкая

Протокол от \_\_\_\_\_ 2017г. № \_\_\_\_\_

Составитель:

Симонова С.П., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

Дружинина Т.В., методист ГАПОУ СО «ТМК»

Содержательная экспертиза:

Ливицкая Л.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённой приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г.№384.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программ подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

## Содержание

1 Паспорт программы профессионального модуля	4
2 Результаты освоения профессионального модуля	8
3 Структура и содержание профессионального модуля	9
4 Условия реализации программы профессионального модуля	19
5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	23
6 Конкретизация освоения профессионального модуля	26
Приложение А- Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения	29
Приложение Б- Технологии формирования ОК	31
Лист актуализации рабочей программы	32

## **1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля**

### **ПМ.03 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью рабочей программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

#### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.03**

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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- 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, 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 тарелок 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 готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля по МДК 03.01:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося -491 час, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 328 часов;
- лабораторных и практических занятий – 161 час
- курсовой проект - 20 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 163 часа;
- учебной и производственной практики – 216 часов.

## 2. Результаты освоения профессионального модуля

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

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

### 3 Структура и содержание профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	9	10	
ПК 3.1-3.4	<b>МДК 03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>491</b>	<b>328</b>	<b>161</b>		<b>163</b>			
	Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных супов	140	90	50		50		-	
	Раздел 2. Технология приготовления сложных горячих соусов	110	80	30		30			
	Раздел 3. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	123	80	51		43			
	Раздел 4. Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	118	78	30		40			
	Курсовая работа (проект)				20				
	Учебная практика	108						108	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							
<b>Всего:</b>		<b>707</b>	<b>328</b>	<b>161</b>	<b>20</b>	<b>163</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		707	
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		491	
Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных супов.		140	
Тема 1. Значение, роль первых блюд в питании, Ассортимент супов	<b>Содержание</b>		2,3
	1	Значение супов в питании. Ассортимент супов. Методы организации производства сложных супов. Примерные нормы выхода сложных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов.	
	2	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных супов; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных супов	
Тема 1.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных супов	<b>Содержание</b>		2,3
	1	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных супов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	
Тема 1.3. Технологический процесс приготовления заправочных супов	<b>Содержание</b>		2,3
	1	Бульоны. Характеристика бульонов. Правила варки бульонов, осветление бульонов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных бульонов (консоме).	
	2	Ассортимент, характеристика заправочных супов. Правила варки заправочных супов	

	3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных заправочных супов.		
	4	Методы приготовления сложных заправочных супов: варка, припускание, разваривание, поверхностное обжаривание, тушение, пассерование, смешивание, протирание в пюреобразную массу, томление,		
	5	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: щи. Способы подачи щей. Варианты сервировки и оформления щей в горшочках. Температура подачи.		
	6	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: борщи. Органолептические способы определения степени готовности и качества борщей.		
	7	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: рассольники. Температура подачи.		
	8	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: солянки..		
	9	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы с овощами и картофельные. Варианты сервировки и оформления супов с овощами картофельных. Температура. Требования к безопасности хранения приготовленных супов с овощами картофельных, предназначенных для последующего использования.		
	10	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми.		
	11	Технология приготовления гарниров к супам с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми: клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренки запеченных; чипсов.		
	12	Способы подачи супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Варианты сервировки и оформления супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Температура подачи.		
<b>Тема 1.4</b> Технологический процесс приготовления молочных супов	<b>Содержание</b>			
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы молочные.		2,3
<b>Тема 1.5</b> Технологический процесс приготовления пюреобразных супов	<b>Содержание</b>			
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы пюреобразные. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов пюреобразных.		2,3
<b>Тема 1.6.</b> Технологический процесс приготовления холодных супов	<b>Содержание</b>			
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы холодные. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов холодных.		2,3
<b>Тема 1.7.</b>	<b>Содержание</b>			

Технологический процесс приготовления сладких супов	1	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы сладкие. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов сладких. Основные предпочтения и технологии приготовления супов сладких у различных народов мира. Технология приготовления гарниров к супам сладким. Способы подачи супов сладких. Варианты сервировки и оформления супов сладких. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов сладких, предназначенных для последующего использования.	18	2,3
	2	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов. Требования к качеству и хранению супов		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1	ЛР. Технологический процесс приготовления супов пюреобразных из мяса(рыба,птица)		
	2	ЛР. Технологический процесс приготовления супов пюреобразных из овощей.		
	<b>Практические занятия</b>			
	3	ПЗ Составить инструкционную карту «Приготовление сложных супов»		
	4	ПЗ. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов		
	5	ПР. Расчеты заданного количества сырья при приготовлении сложных супов		
		6		
7		ПЗ. Изучение устройства и принципа действия универсального привода		
8		ПЗ. Изучение устройства и принципа действия машин . Работа с технико-эксплуатационной документацией		
9		ПЗ. Составление ТТК на сложные супы		
<b>Раздел 2. Технология приготовления сложных горячих соусов</b>			<b>123</b>	
<b>Тема 2.1</b> Значение, роль горячих сложных соусов в питании, Ассортимент соусов.	<b>Содержание</b>			2,3
	1	Ассортимент, характеристика сложных горячих соусов		
	2	Принципы и методы организации производства соусов в ресторане		
	3	Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных горячих соусов		
	4	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к сложным горячим соусам.		
	5	Основные критерии оценки качества заготовок для сложных горячих соусов и готовых сложных горячих соусов.		
	6	Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.		
<b>Тема 2.2.</b> Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных горячих соусов	<b>Содержание</b>			2,3
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных горячих соусов		
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
<b>Тема 2.3.</b> Технологический процесс приготовления горячих	<b>Содержание</b>			2,3
	1	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов		

соусов	2	Технология приготовления сложных горячих мясных соусов: Температура подачи сложных мясных горячих соусов.			
	3	Технология приготовления сложных горячих рыбных соусов: Температура подачи сложных рыбных горячих соусов.			
	4	Технология приготовления сложных горячих грибных соусов: Температура подачи сложных грибных горячих соусов.			
	5	Технология приготовления сложных горячих молочных соусов: Температура подачи сложных молочных горячих соусов.			
	6	Технология приготовления сложных горячих сметанных соусов: Температура подачи сложных сметанных горячих соусов.			
	7	Технология приготовления сложных горячих яично-масляных соусов: Температура подачи сложных яично-масляных горячих соусов.			
	8	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих. Температура подачи сложных горячих соусов.			
	9	Блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами			
	10	Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления горячих соусов.			
	<b>Лабораторные работы</b>				<b>10</b>
	10	ЛР. Составление технико-технологической карты на гарниры			
	11	ЛР. Составление технико-технологической карты на простые соусы			
	<b>Практические занятия</b>				
	12	ПЗ. Расчеты количества продуктов для приготовления сложных блюд			
13	ПЗ. Расчеты заданного количества порций при приготовлении сложных соусов				
14	ПЗ. Расчеты заданного количества порций при приготовлении сложных блюд				
<b>Раздел 3. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</b>			<b>110</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюда из овощей, грибов в питании; Ассортимент блюд из овощей, грибов.	<b>Содержание</b>				
		Ассортимент сложных блюд из овощей и грибов. Классификация овощей, условия хранения различных видов овощей; Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд из овощей и грибов.  Классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; Варианты сочетания овощей и грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.		2,3	
<b>Тема 3.2.</b> Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из овощей и	<b>Содержание</b>				
	1	Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.		2,3	

грибов	2	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из вареных из припущенных овощей и грибов: Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов.		
	4	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов: Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов		
	5	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из жареных овощей и грибов: Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов Технология приготовления сложных блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов: Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов		
	6	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей и грибов. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов		
	7	Методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов. Варианты оформления сложных блюд из овощей и грибов.		
<b>Тема 3.3.</b> Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из сыра в питании; Ассортимент блюд из сыра.	<b>Содержание</b>			2,3
	1	Ассортимент сложных блюд из сыра. Классификация сыров, условия хранения различных видов сыров; Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд из сыра.		
	2	Технология приготовления сложных блюд из сыра: Температура подачи сложных блюд из сыра. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
	15	ЛЗ. Составление технико-технологических карт (по заданию)		
	<b>Практические занятия</b>			
	16	ПЗ. Расчет продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
<b>Раздел 4.Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>			118	
<b>Тема 4.1.</b> Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из рыбы. Ассортимент блюд из рыбы.	<b>Содержание</b>			2,3
	1.	Ассортимент сложных блюд из рыбы. Классификация рыбы, условия хранения различных видов рыб; Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд из рыбы.		
	2.	Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд. Способы определения веса рыбы и дополнительных ингредиентов к ней, необходимых при приготовлении сложных блюд.		

	3.	Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из рыбы.		
	4.	Методы приготовления сложных блюд из рыбы. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.		
	5.	Подбор гарниров, заправок, соусов для отдельных блюд из рыбы		
	6.	Варианты оформления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
<b>Тема 4.2.</b> Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных блюд из рыбы	<b>Содержание</b>			
	1.	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		2,3
	2.	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
<b>Тема 4.3.</b> Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы	<b>Содержание</b>			
	1.	Технология приготовления сложных блюд из отварной рыбы. Температура подачи сложных блюд из отварной рыбы		2,3
	2.	Технология приготовления сложных блюд из припущенной рыбы Температура подачи сложных блюд из припущенной рыбы		
	3.	Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбы Температура подачи сложных блюд из жареной рыбы		
	4.	Технология приготовления сложных блюд из тушеной рыбы Температура подачи сложных блюд из тушеной рыбы		
	5.	Технология приготовления сложных блюд из запеченной рыбы Температура подачи сложных блюд из запеченной рыбы		
	6.	Технология приготовления сложных блюд из рубленой рыбы Температура подачи сложных блюд из рубленой рыбы		
	7.	Технология приготовления сложных блюд из нерыбного водного сырья Температура подачи сложных блюд из нерыбного водного сырья		
	8.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы		
	9.	Методы сервировки и подачи сложных блюд из рыбы		
	10.	Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из рыбы.		
<b>Тема 4.4.</b> Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из мяса.	<b>Содержание</b>			
	1	Ассортимент сложных блюд из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд.		2,3
	2	Правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из мяса.		
	3	Основные критерии оценки качества сложных блюд из мяса. Температурный режим и правила приготовления разных типов мяса.		
	4	Варианты оформления сложных блюд из мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.		

	5	Методы приготовления сложных блюд из мяса. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса		
<b>Тема 4.5.</b> Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы	<b>Содержание</b>			
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		2,3
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
<b>Тема 4.6.</b> Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса ;	<b>Содержание</b>			
	1	Технология приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Температура подачи сложных блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов.		2,3
	2	Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса и субпродуктов.. Температура подачи сложных блюд из жареного мяса и субпродуктов		
	3	Технология приготовления сложных блюд из тушеного мяса и субпродуктов. Температура подачи сложных блюд из тушеного мяса и субпродуктов		
	4	Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса и субпродуктов. Температура подачи сложных блюд из запеченного мяса и субпродуктов		
	5	Технология приготовления сложных блюд из рубленого мяса. Температура подачи сложных блюд из рубленого мяса.		
	6	Технология приготовления сложных блюд из мяса диких животных. Температура подачи сложных блюд из мяса диких животных		
	7	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса. Требования к безопасности хранения приготовленного мяса для сложных блюд, предназначенной для последующего использования		
	8	Методы сервировки и подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов		
<b>Тема 4.7.</b> Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из мяса домашней птицы	<b>Содержание</b>			
	1	Ассортимент сложных блюд из домашней птицы. Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, используемых для приготовления сложных блюд.		2,3
	2	Правила выбора полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из домашней птицы.		
	3	Основные критерии оценки качества сложных блюд из домашней птицы. Методы приготовления домашней птицы для сложных блюд. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы		
	4	Температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из домашней птицы.		
	5	Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из домашней птицы. Подбор гарниров, заправок, соусов для отдельных блюд из птицы		
	<b>Лабораторные работы,</b>			
	17	ЛЗ.Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы.	8	
	18	ЛЗПриготовлении сложных блюд из жареной рыбы		
	<b>Практические занятия</b>			
	19	ПЗ.Расчет количества продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы		

	20	ПЗ.Расчет заданного количества порций при приготовлении сложных блюд		
		<p><b>Самостоятельная работа</b> Составить инструкционную карту по теме 1.2 «Приготовление сложных супов»Подготовить реферат на тему «История происхождения супов».</p> <p>Подготовить презентацию на тему «Новые технологии в приготовление супов».</p> <p>Составить инструкционную карту по теме «Приготовление сложных горячих соусов».</p> <p>Составить технологическую карту на соус (по заданию)</p> <p>Подготовить презентацию на тему «Декорирование блюд соусами».</p> <p>Подготовить реферат на тему «Из глубины веков».</p> <p>«Приготовление сложных горячих блюд из мяса».</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Современные способы подачи блюд из жареного мяса порционными кусками».Подготовить презентацию на тему:</p> <p>«Блюда их мяса диких животных».Составить инструкционную карту по теме «Приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы»</p> <p>.Подготовить презентацию на тему: «Современные способы подачи блюд из жареной птицы»</p> <p>.Подготовить презентацию на тему: «Блюда из кролика»</p>	131	
		<p><b>Примерная тематика курсовых работ</b></p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда «Курица фаршированная черносливом и ананасом»</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда «Картофельный суп с сыром»</p> <p>Разработка технологического процесс приготовления сложного горячего кулинарного блюда: «Горбуша в кляре»</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда «Куриный рулет»</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда «Куриный рулет»</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного «Тушёное мясо с картофелем в горшочке»</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда «Канадское жаркое</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда: «Картофель с салом запечённый в фольге »</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда «Суп - крем из куриной грудки »</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда: «Отбивные из свинины под сырной корочкой»</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда: «Куриная грудка запечённая с овощами»</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда « Запеканка картофельная с мясом »</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда «Запечённое мясо в фольге»</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда «Запечённый судак в сметанном соусе»</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего блюда «Шашлык»</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда: « голубцы».</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда «Форель, запечённая в фольге</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда « Зразы из горбуши»</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда «Филе куриное запечное с грибами и томатом »</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда «Судак запечный в фольге</p> <p>Разработка технологического процесса приготовления сложного горячего кулинарного блюда «Цыплёнок табака»</p>	20	
<b>Экзамен</b>				

<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  Приготовление сложных супов. Приготовление сложных горячих соусов. Приготовление сложных горячих блюд из овощей.  Приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы. Приготовление сложных горячих блюд из мяса. Приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<b>108</b>	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ:</b>  Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности. Приготовление сложных супов. Приготовление сложных горячих соусов. Приготовление сложных горячих блюд из овощей. Приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы. Приготовление сложных горячих блюд из мяса. Приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<b>108</b>	

## **4. Условия реализации программы профессионального модуля**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов, лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.03** предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме 216 часов. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

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

#### **Основные источники:**

1. Федеральный закон Российской Федерации от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей» (с последующими изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» (с последующими изменениями и дополнениями).

3. 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).
4. ГОСТ Р 53106—2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
5. ГОСТ Р 53105—2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
6. ГОСТ Р 50763—2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 52601—2006. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия. — М. : Стандартиформ, 2007.
8. Профессиональный стандарт индустрии питания. - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009.
9. СанПиН 2.3.2.1078—01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
10. СанПиН 2.3.2.1324—03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
11. СанПиН 2.3.6.1079—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания всех форм собственности. - М.: ГаммаПресс 2000,2003.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров, столовых. – Мн.: Харвест, 2009
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2012.
15. Астрейквва А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П. Современный рецептурный кулинарный справочник. - Мн.: Издательство «Белорусский Дом печати», 2006.
16. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛипринт, 2013.
17. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014.
18. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
19. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
20. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
21. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
22. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2005.

23. Кракнел Г. Л., Кауфман Р.Д. Большая книга кулинарного искусства = кулинария для профессионалов: пер. с англ./ - М.: АСТ: Астрель, 2008.
24. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский дом «Деловая литература», 2012.
25. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.:ФОРУМ, 2010.
26. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
27. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
28. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
29. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
30. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
31. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2009.
32. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыбы и рыбные товары. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
33. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
34. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
35. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
36. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.

#### **Дополнительные источники:**

1. Питание и общество. – М: Изд. «Оперативная печать».
2. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь».
3. Школа гастронома. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь».
4. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
5. ХлебСоль. – М.: Изд. ООО «ЭКСМО».
6. Еда. – М.: Изд. «Афиша Индастриз».
7. Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

#### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
2. [www.gastromag.ru](http://www.gastromag.ru)
3. [www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru)
4. [www.restoran-business.ru](http://www.restoran-business.ru)

5. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru)
6. [www.narpit.ru](http://www.narpit.ru)
7. [www.catalog.honeca.ru](http://www.catalog.honeca.ru)
8. [www.arsenal-moscow.ru](http://www.arsenal-moscow.ru)
9. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru)
- 10.

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

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение МДК 01.03. **Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции** и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

##### **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента приготовления сложных супов;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет сырья для приготовления сложных супов</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса приготовления сложных супов</li> <li>• приготовление сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных супов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• ролевые игры;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание докладов;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• разработка проектов,</li> <li>• проведение исследований;</li> <li>• зачет;</li> <li>• ученические конференции</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет сырья для приготовления горячих соусов</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса приготовления горячих соусов</li> <li>• приготовление горячих соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления горячих соусов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• ролевые игры;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание докладов;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• разработка проектов,</li> <li>• проведение исследований;</li> <li>• зачет;</li> <li>• ученические конференции</li> </ul>
<p><b>ПК 3.3.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы овощей, грибов и сыра; для приготовления сложных блюд;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• ролевые игры;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание докладов;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• разработка проектов,</li> <li>• проведение исследования</li> <li>• зачет;</li> <li>• ученические конференции</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; для сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• подготовка овощей, грибов и сыра; для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных блюд</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.4.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>▪ контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• ролевые игры;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание докладов;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• разработка проектов,</li> <li>• проведение исследований;</li> <li>• зачет;</li> <li>• ученические конференции</li> </ul>

### Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>• демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	Устный экзамен  Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>	Экспертное наблюдение
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> </ul>	Экспертное наблюдение
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

## 6 Конкретизация результатов освоения дисциплины

<p>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.</p>	
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы;</li> <li>– организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>– сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul>	<p><b>Тематика лабораторных работ и практических занятий</b></p> <p>ЛР. Технологический процесс приготовления супов пюреобразных из мяса(рыба, птица)          ЛР. Технологический процесс приготовления супов пюреобразных из овощей.          ЛР. Составление технико-технологической карты на гарниры          ЛР. Составление технико-технологической карты на простые соусы          ЛЗ. Составление технико-технологических карт (по заданию)          ЛЗ. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы.          ЛЗ Приготовлении сложных блюд из жареной рыбы          ПЗ Составить инструкционную карту «Приготовление сложных супов»          ПЗ. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов          ПР. Расчеты заданного количества сырья при приготовлении сложных супов          ПЗ. Расчеты заданного количества порций при приготовлении сложных супов          ПЗ. Изучение устройства и принципа действия универсального привода          ПЗ. Изучение устройства и принципа действия машин          Работа с технико-эксплуатационной документацией          ПЗ. Составление ТТК на сложные супы          ПЗ. Расчеты количества продуктов для приготовления сложных блюд          ПЗ. Расчеты заданного количества порций при приготовлении сложных соусов          ПЗ. Расчеты заданного количества порций при приготовлении сложных блюд          ПЗ. Расчет продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра          ПЗ. Расчет количества продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы          ПЗ. Расчет заданного количества порций при приготовлении сложных блюд</p>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– 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;</li> <li>– выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul>	
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>– классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> </ul>	<p><b>Перечень тем</b></p> <p>Тема 1. Значение, роль первых блюд в питании, Ассортимент супов          Тема 1.2 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных супов          Тема 1.3 Технологический процесс приготовления заправочных супов          Тема 1.4 Технологический процесс приготовления молочных супов          Тема 1.5 Технологический процесс приготовления</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>– требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</li> <li>– требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>– основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>– основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>– правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>– температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>– варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>– правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li> <li>– технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>– гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>– технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>– правила порционирования птицы,</li> </ul>	<p>пюреобразных супов</p> <p>Тема 1.6 Технологический процесс приготовления холодных супов</p> <p>Тема 1.7 Технологический процесс приготовления сладких супов</p> <p>Тема 2.1 Значение, роль горячих сложных соусов в питании, Ассортимент соусов.</p> <p>Тема 2.2 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных горячих соусов</p> <p>Тема 2.3 Технологический процесс приготовления горячих соусов</p> <p>Тема 3.1 Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов в питании;</p> <p>Ассортимент блюд из овощей, грибов.</p> <p>Тема 3.2 Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Тема 3.3 Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюд из сыра в питании;</p> <p>Ассортимент блюд из сыра.</p> <p>Тема 4.1 Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы. Ассортимент блюд из рыбы.</p> <p>Тема 4.2 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных блюд из рыбы</p> <p>Тема 4.3. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы</p> <p>Тема 4.4 Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса.</p> <p>Тема 4.5 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы</p> <p>Тема 4.6 Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса</p> <p>Тема 4.7 Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса домашней птицы</p> <p>Тема 4.8. Технологический процесс приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы</p>
---	---

<p>приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>– традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>– варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>– температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>– требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>	
<p><b>Самостоятельная работа студента</b></p> <p>Составить инструкционную карту по теме 1.2 «Приготовление сложных супов»          Подготовить реферат «История происхождения супов».          Подготовить презентацию «Новые технологии в приготовление супов».          Составить инструкционную карту по теме 1.3. «Приготовление сложных горячих соусов».          Составление технологической карты на соус «Бешамель» (на курином бульоне).          Подготовить презентацию на тему «Декорирование блюд соусами».          Подготовить реферат на тему «Из глубины веков».          Подготовить реферат на тему «Использование соусов промышленного производства на предприятиях общественного питания».          Подготовить презентацию на тему «Ассортимент и свойства пряностей».          Подготовить реферат на тему «Вина и алкогольные напитки для приготовления соусов».          Составить инструкционную карту по теме 1.4. «Приготовление сложных горячих блюд из овощей».          Подготовить презентацию на тему «Новые виды сырья. Богатые незнакомцы»          Составить инструкционную карту по теме 1.6 «Приготовление сложных горячих блюд из рыбы».          Подготовить презентацию на тему «Современные способы подачи блюд из запеченной рыбы».          Составить инструкционную карту по теме 1.7 «Приготовление сложных горячих блюд из мяса».          Подготовить презентацию на тему: «Современные способы подачи блюд из жареного мяса порционными кусками».          Подготовить презентацию на тему: «Блюда из мяса диких животных».          Составить инструкционную карту по теме 1.8 «Приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы».          Подготовить презентацию на тему: «Современные способы подачи блюд из жареной птицы».          Подготовить презентацию на тему: «Блюда из кролика»</p>	

## Приложение А

### Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения

№	Тема учебного занятия	Активные и интерактивные формы и методы обучения на уроке	Код формируемых компетенций
1	Значение супов в питании. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
2	Составить инструкционную карту «Приготовление сложных супов»	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
3	Технологическое оборудование и инвентарь для горячих цехов	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
4	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с последующим обсуждением	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
5	Методы приготовления сложных заправочных супов: варка, припускание, разваривание, поверхностное обжаривание, тушение, пассерование, смешивание, протираание в пюреобразную массу, томление	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
6	Характеристики параметров оборудования для темперирования шоколада	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
7	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов	Мини-лекция. Обратная связь	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
8	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов	Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.2
9	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.3
10	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов.	Мини-лекция. Презентация с обсуждением	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.2-3.3
11	Составить инструкционную карту «Приготовление сложных супов»	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.2-3.2
12	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов.	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.4 -3.3.
13	Изучение устройства и принципа действия универсального привода	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.2-3.3
14	Расчеты заданного количества порций при приготовлении сложных супов	Творческие задания	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.2
15	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных супов.	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.2-3.3
16	Расчеты количества продуктов для приготовления заправочных супов	Составление ТТК	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.2-3.4
17	Влияние тепловой обработки на сохранность витаминов и минеральных	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4

	солей.		
18	Подготовить презентацию на тему «Новые технологии в приготовление супов»	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
19	Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
20	Основные продукты и дополнительные ингредиенты соответствие с технологическими требованиями в приготовлении сложных супов.	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с последующим обсуждением	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
21	Подбор столовой посуды для подачи национальных супов.	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
22	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к сложным горячим соусам.	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
23	Классификация сыров, условия хранения различных видов сыров; Требования к качеству блюд из сыра.	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с последующим обсуждением	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
24	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных горячих соусов	Мини-лекция. Обратная связь	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
25	Составление технико-технологической карты на сложные супы	Коллективные решения творческих задач	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
26	Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов.	Мини-лекция. Обратная связь	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
27	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд	Мини-лекция. Тестирование	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
28	Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса	Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4
29	Разработка ТТК рецептуры блюда	Коллективные решения творческих задач	ОК 1 – ОК 5 ПК 3.1-3.4

## Приложение Б

### Технологии формирования ОК

Название ОК	Технология формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемой дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Имитационная игра
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и разработка предложений по заданной ситуации
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.	Подготовка рефератов, докладов. Конспектирование текста
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коллективное осуждение вместе с обучающимися выполненных профессиональных ситуаций
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	Решение вариативных задач и упражнений
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ

### Лист актуализации рабочей программы

<b>Дата актуализации</b>	<b>Результаты актуализации</b>	<b>Фамилия И.О. и подпись лица, ответственного за актуализацию</b>