

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»  
Колледж технологий и управления

Регистрационный  
номер 24-28/48



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник – технолог

Уровень ППССЗ базовая

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 480 ч.

Якутск – 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.

- Учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 26.03.2020г. Протокол №40.

Разработчик(и) РПД Григорьева Сардана Вячеславовна – преподаватель;  
Местникова Мария Александровна – методист.

Председатель ЦК технологии и зоотехнии Мест /Местникова М.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ № 6 от « 08 » 06 2020 г.

Директор КТиУ Яков /Яковлева Н.М./  
подпись фамилия, имя, отчество  
« 11 » 06 2020 г.

Председатель МК КТиУ Сур /Чиркова Ю.В./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 11 » 06 2020 г.

/Председатель УМС АГАТУ Сив /Сивцев Н.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 15 » 06 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2	Структура и содержание профессионального модуля	7
3	Условия реализации программы	19
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)	23

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
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 общественного питания.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля согласно программы подготовки специалистов 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;

технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии 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 – 480 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 300 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 98 часов;

консультации – 2 часа;

курсовой работы – 30 часов;

учебной и производственной практики – 180 часов.

### **1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
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

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1	Раздел 1. Технологический процесс приготовления сложных супов.	102	42	12	30	30	2	-	-
ПК 3.2	Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов.	44	30	14		14		-	-
ПК 3.3	Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	45	25	12		20		-	-
ПК 3.4	Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	107	73	16		34		-	-
ПК 3.1-3.4	Учебная и производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	180						72	108
	<b>Всего:</b>	<b>480</b>	<b>170</b>	<b>54</b>	<b>30</b>	<b>98</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Технологический процесс приготовления сложных супов</b>		<b>102</b>	
<b>Тема 1.1. Организация и технология приготовления сложных супов</b>	<b>Содержание</b>	54	<b>1</b>
	1. Ассортимент сложных супов; классификация. Значение в питании		
	2. Методы организации производства сложных супов		
	3. Организация работы горячего цеха (супового отделения)		
	4. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов		
	5. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов		
	6. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции		
	7. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов		
	8. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов		
	9. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов		
	10. Виды технологического оборудования (пищеварочные котлы, мармиты для первых блюд, протирочные машины и др.) и производственного инвентаря для приготовления сложных супов		
	11. Технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных)		
	12. Технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам	<b>1</b>	



	13.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов		
	14.	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов		
	<b>Лабораторные работы</b>		12	
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных супов		
	2.	Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных)		
	3.	Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных)		
	4.	Выбор различных способов и приемов в приготовлении сложных супов		
	5.	Выбор температурного режима при подаче и хранении сложных супов		
	6.	Оценка качества и безопасность готовой продукции различными способами		
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1.	Проведение расчетов по формулам		
	2.	Составление технологических схем приготовления сложных супов		
	3.	Составление ассортимента		
	4.	Оформление документации (ТК, ТТК, бракеражного журнала)		
	<b>Самостоятельная работа № 1</b>		28	
	<p>Вопросы для конспектирования: «Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов»</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите</p> <p>Самостоятельное изучение правил выполнения и оформления технологической документации по ГОСТ</p>			

Работа над курсовым проектом			
<b>Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов</b>		<b>44</b>	
<b>Тема 2.1. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов</b>	<b>Содержание</b>	10	1
	1. Ассортимент сложных горячих соусов: общие сведения и классификация соусов.		
	2. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);		
	3. Организация работы соусного отделения горячего цеха;		
	4. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов;		
	5. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;		
	6. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов;		
	7. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;		
	8. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;		
	9. Правила соусной композиции горячих соусов;		
	10. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов;		
	11. Виды технологического оборудования (плиты и др.) и производственного инвентаря для приготовления сложных соусов;		
	12. Технологию приготовления сложных горячих соусов;		
	13. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;		
	14. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;		
	15. Температуру подачи сложных горячих соусов;		
	16. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;		
17. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в			

		охлажденном и замороженном виде;		
	<b>Лабораторные работы</b>		14	
	1.	Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов;		
	2.	Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов ;		
	3.	Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов ;		
	4.	Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих соусов;		
	5.	Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов;		
	6.	Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;		
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1.	Проведение расчетов по формулам;		
	2.	Составление технологических схем приготовления сложных соусов.		
3.	Составление ассортимента соусов.			
4.	Оформление документации (ТК, ТТК, бракеражного журнала)			
<b>Самостоятельная работа № 2</b>			14	
<p>Вопросы для конспектирования «Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов», «Правила соусной композиции горячих соусов»</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Самостоятельное изучение правил выполнения и оформления технологической документации по ГОСТ.</p> <p>Работа над курсовым проектом</p>				
<b>Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</b>			45	
<b>Тема 3.1. Классификация и особенности</b>	<b>Содержание</b>		6	
	1.	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:		

<b>механической и тепловой обработки овощей и грибов</b>		блюдо из овощей, грибов и сыра;		<b>1</b>
	2.	Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;		
	3.	Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;		
	4.	Способы механической кулинарной обработки овощей;		
	5.	Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов		
	6.	Обработка грибов		
	7.	Особенности тепловой обработки овощей		
<b>Тема 3.2. Организация и технология приготовления блюд из овощей, грибов и сыра</b>	<b>Содержание</b>		4	<b>2</b>
	1	методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра;		
	2.	организация работы овощного цеха; организация работы горячего цеха; организация работы технологической линии по приготовлению горячих блюд овощей, грибов и сыра;		
	3.	основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;		
	4.	основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;		
	5.	варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;		
	6.	варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;		
	7.	температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных типов сыров;		
	8.	виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;		
	9.	гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;		
10.	варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра;			

	11.	традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;		
	12.	температура подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов;		
	13.	требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из овощей, грибов и сыра;		
	<b>Лабораторные работы</b>		12	
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;		
	2.	Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;		
	3.	Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;		
	4.	Выбор различных способов и приемов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;		
	5.	Выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;		
	6.	Оценка качества и безопасность готовой продукции различными способами;		
	<b>Практические занятия</b>		3	
	1.	Проведение расчетов по формулам;		
	2.	Составление технологических схем приготовления сложных блюд.		
	3.	Составление ассортимента блюд.		
	4.	Оформление документации (ТК, ТТК, бракеражного журнала)		
	<b>Самостоятельная работа № 3</b> Вопросы для конспектирования «Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров», «Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей» Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		47	

Самостоятельное изучение правил выполнения и оформления технологической документации по ГОСТ. Работа над курсовым проектом			
<b>Раздел 4 Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>		<b>107</b>	
<b>Тема 4.1. Организация и приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>	<b>Содержание</b>	41	
	1.	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы;	
	2.	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;	
	3.	Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;	
	4.	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	
	5.	Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы;	
	6.	Варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;	
	7.	Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;	
	8.	Организация работы горячего цеха; Организация работы технологической линии по приготовлению горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;	
	9.	Виды технологического оборудования (тепловое оборудование) и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы;	
	10.	Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	
	11.	Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;	
	12.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции	

1

	13.	Техника нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде		
	14.	Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд		
	15.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы.		
	16.	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;		
	17.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;		
	18.	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции		
	<b>Лабораторные работы</b>		16	
	1.	Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;		
	2.	Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;		
	3.	Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы;		
	4.	Выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;		
	5.	Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;		
	6.	Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;		
	<b>Практические занятия</b>		16	
	1.	Проведение расчетов по формулам;		
	2.	Составление технологических схем приготовления сложных блюд.		
	3.	Составление ассортимента блюд.		

	4.	Оформление документации (ТК, ТТК, бракеражного журнала)		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4</b>			<b>9</b>	
Вопросы для конспектирования «Разработать схему и таблицу», «Технология приготовления сложных блюд из рыбы», «Технология сложных блюд из мяса», «Технология сложных блюд из птицы»				
<b>Учебная практика</b>			<b>72</b>	
<b>Производственная практика(по профилю специальности)</b>			<b>108</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>			<b>30</b>	
<b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b>				
1. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы семейства осетровых				
2. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из говядины				
3. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов				
4. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из морепродуктов				
5. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Франции				
6. Организация технологического процесса и разработка ассортимента заправочных супов				
7. Организация технологического процесса и разработка ассортимента белых соусов				
8. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из баранины				
9. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов				
10. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбной котлетной и кнельной массы				
11. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Узбекистана				
12. Организация технологического процесса и разработка ассортимента супов пюре				
13. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Италии				
14. Организация технологического процесса и разработка ассортимента супов пюре европейской кухни				



<p>15. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной Русской кухни</p> <p>16. Организация технологического процесса и разработка ассортимента красных соусов</p> <p>17. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из свинины</p> <p>18. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рубленой и котлетной массы</p> <p>19. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы и дичи</p> <p>20. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из птицы</p> <p>21. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сыра</p> <p>22. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Украины</p> <p>23. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы</p> <p>24. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мясных субпродуктов</p> <p>25. Технологический процесс приготовления сложных супов;</p> <p>26. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>27. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>28. Анализ ассортимента и качества сложных горячих соусов;</p> <p>29. Анализ ассортимента и качества сложных горячих десертов;</p> <p>30. Особенности приготовления национальных супов и мероприятия по расширению ассортимента;</p> <p>31. Технологический процесс приготовления и оформления сложных горячих блюд и мероприятия по расширению ассортимента</p>		
<b>Всего</b>	<b>480</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>МДК 03.01 Технология приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №2.310</p> <p>Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3</p>	<p>Оборудование:</p> <p>1.Мультимедийное оборудование: HP Pavilion Slimline Athlon Dual Core</p> <p>2. Системный блок Core i3-7100, 4gb ram, hdd 1,5tb</p> <p>3.Ученическая доска 1_створчатая</p> <p>4.Кафедра</p> <p>Учебная мебель:</p> <p>1.Рабочее место преподавателя</p> <p>2.Рабочие места студентов</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Бесплатная операционная система Calculate Linux</p> <p>LIBRE OFFICE Открытое лицензионное соглашение</p> <p>GNU General Public License</p>
2	<p>МДК 03.01 Технология приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>Лаборатория «Учебный кулинарный цех» № 2.216</p> <p>Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>1.Пара конвектомат с подставкой из нерж стали</p> <p>2.Производственные столы – 8шт</p> <p>3.Моечные ванны – 6 шт</p> <p>4.Весы настольные – 3шт</p> <p>5.Индукционные плиты (1 конфорочная) – 3шт</p> <p>6. Миксеры планетарные – 3шт</p> <p>7.Холодильники бытовые – 3шт</p> <p>8.Стеллажи из нерж стали 4-х уровневые</p> <p>Инвентари: инвентарь: гостроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковорода с двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь 21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см миска нерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора.</p> <p>общая зона: шкаф шоковой заморозки, кулер, столы для презентации, микроволновая печь, фритюрница, мясорубка, блендер, слайсер, машина для вакуумной упаковки, стол производственный.</p> <p>склад: стол производственный, весы, холодильный шкаф, моечная ванна, доска разделочная, корзина для мусора, стул.</p> <p>дегустационная зона №1</p> <p>стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей.</p> <p>дегустационная зона №2</p> <p>стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей</p> <p>гардеробная: вешалка, стулья</p> <p>Учебная мебель:</p> <p>1.Стол для преподавателя – 1шт</p> <p>2.Стул для преподавателя – 1шт</p>

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основная литература:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Сологубова Г.С.	ЭБС Юрайт 2018	1,2,3,4	1,2,3	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях		ЭБС Лань 2017	1,2,3,4	1,2,3	ЭБС Лань	ЭБС Лань

#### Дополнительные источники:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. №52 ФЗ (изменения 30.12.2001)		Консультант +	1,2,3,4	3		
2	Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания СП 2.3.6.1079-01.2.3.6 Организация общественного питания (ред.10.06.2016)		Консультант +	1,2,3,4	3		
3	Закон о защите прав потребителя от 07.02.1992 №2300-1		Консультант +	1,2,3,4	3		

	от 01.05.2017						
4	Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000. №29 ФЗ		Консультант +	1,2,3,4	3		
5	Журнал «Вопросы питания»		Научная библиотека ЯГСХА	1,2,3,4	3	1 комплект	
6	Журнал «Ресторанные ведомости»		Научная библиотека ЯГСХА	1,2,3,4	3	1 комплект	
7	Журнал «Мясная индустрия»		eLibrary				

#### **Перечень электронных ресурсов:**

№	Наименование
1	<i>Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;</i>
2	<i>Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;</i>
3	<i>Сайт библиотеки: <a href="http://nlib.yxaa.ru/">http://nlib.yxaa.ru/</a>;</i>
4	<i>Moodle.yxaa/ru</i>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбора конкретных ситуаций и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Занятия проводятся в учебном кабинете, в учебной лаборатории. Учебная практика организуется концентрированно и проводится в учебном кулинарном цехе или выносится на производственные предприятия.

Производственная практика (по профилю специальности) проходит концентрированно в несколько периодов на предприятиях отрасли, производственный ассортимент которых соответствует программе модуля и позволяет сформировать профессиональные компетенции.

Задачами учебной практики являются: подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению вида профессиональной деятельности в рамках профессионального модуля, привитие им практических профессиональных умений по специальности.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов и сырья» и модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»: наличие высшего образования, соответствующее профилю модуля. Прохождение курсов повышения квалификации не реже 1 раза в 5 лет и стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей практики (по профилю специальности). Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. К руководству производственной практикой привлекаются преподаватели и работники профильных организаций, предприятий и учреждений сферы общественного питания, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Инженерно-педагогический состав: преподаватели междисциплинарных курсов, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля и специальности «Технология продуктов общественного питания».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Правильность оформления технологической документации при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений и навыков на ЛПЗ;</li> <li>- защита ЛПЗ;</li> <li>- устный опрос;</li> <li>- решение ситуационных задач;</li> <li>- дегустация.</li> <li>- контрольные работы по темам и разделам ПМ;</li> <li>- презентация результатов СРС;</li> </ul> <p><b>Итоговый:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита курсовых работ (проектов);</li> <li>- экзамен по МДК.</li> <li>- дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике</li> <li>квалификационный экзамен по модулю.</li> <li>- защита курсового проекта.</li> </ul>
	<p>Обоснованность выбора технологического оборудования, инвентаря для приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p>	
	<p>Правильность оценивания качества готовой продукции;</p>	
	<p>Правильность принятия решения по организации процессов приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p>	
	<p>Соответствие процесса эксплуатации технологического оборудования требованиям правил эксплуатации и техники безопасности;</p>	
	<p>Правильность расчетов сырья для приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции.</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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	1. - Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.); - Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.). - Демонстрация интереса к будущей профессии	-Мониторинг достижений, социальной и профессиональной адаптации студентов -Портфолио студента (Отзывы, грамоты, сертификаты, медали, благодарственные письма) -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	2. Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса; -Оптимальность принятого решения.	-Устный экзамен -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	3. Демонстрация умений решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд;	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	4. - Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные.	-Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	5. - Эффективность использования информационных технологий в	-Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в

	профессиональной деятельности	процессе освоения образовательной программы
6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	6.- Толерантность во взаимоотношениях в коллективе; - Адекватность поведения.	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	7. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	8. - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - Наличие плана, результативность его исполнения;	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	9. -Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; -Обеспечение безопасных условий труда.	-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике