

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна

Должность: Директор

Дата подписания: 19.09.2022 12:06:32

Уникальный программный ключ:

8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области
Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Челябинский колледж Комитент»
(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

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

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник - технолог

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии дисциплин технологии общественного питания, поварского и кондитерского дела, протокол № 10 от 22.05.2020 г.

Автор-составитель: Вьюнова О.В.

Согласовано с представителем работодателя:
ООО «Малахит», директор

К.О. Хомутианская

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
3. Условия реализации программы профессионального модуля	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	17

1.Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления

сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила# подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

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

Общие компетенции (ОК):

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.

Профессиональные компетенции (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.

Личностные результаты:

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 16
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 18
Удовлетворяющий гигиенические и эстетические потребности клиента в соответствии с оказываемой услугой и запросами потребителя	ЛР 22
Обеспечивающий соблюдение требований технологической безопасности, производственной санитарии, эстетики и эргономики	ЛР 23
Соблюдающий требования к внешнему виду и культуре поведения работников индустрии красоты	ЛР 24
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 25

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.									
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Консультации, час.	Самостоятельная работа, час.	Экзамен по профессиональному модулю, час.
			Обучение по МДК			Практическая подготовка						
			Всего час.	В том числе		Лаб. раб./ практические занятия	Курсовых работ	Лаб. раб./ практические занятия	Учебная час.			
1	2	3		4	5					6	7	8
ОК 1 - 9 ПК 3.1 -3.4	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	303	303	116	10	116					101	
	УП.03 Учебная практика	72					72					
	ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)	72						72				
	ПМ.03. Эк Экзамен по профессиональному модулю											
	Всего:	447	303	116	10	116	72	72		101		

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

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	В форме практической подготовки	Осваиваемые элементы компетенций и личностные результаты
1	2	3	4	5
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции				
5 семестр				
Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов				
Тема 1.1.1. Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов	Содержание учебного материала	10		ОК 1 - 9 ПК 3.1 -3.4
	Тепловая обработка продуктов. Виды тепловой обработки продуктов. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных, яичных продуктов. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: варке бульонов, соусов. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов. Изменения экстрактивных, ароматических и красящих веществ при тепловой обработке.	10		
Тема 1.1.2. Технологический процесс приготовления супов.	Содержание учебного материала	34		ОК 1 - 9 ПК 3.1 -3.4
	Классификация и ассортимент супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Виды бульонов. Правила варки бульонов. Технология приготовления бульонов, заправочных и гарниров для сложных супов Требования к качеству бульонов. Условия и сроки хранения бульонов. Правила варки сложных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов Виды супов. Супы заправочные. Супы холодные. Суп-пюре. Супы фруктовые. Требования к качеству, срокам и правилам хранения супов	8		
	Практические занятия	14	14	
	Практические работы: №1 Изучение организации рабочих мест супового отделения горячего цеха. №2. Изучение организации рабочих мест для приготовления сложных супов. № 3. Составление технологической документации для сложных супов. № 4. Составление технологической документации для холодных супов. №5. Составление технологической документации для супов - пюре. №6. Составление схем технологического процесса приготовления сложных			

	<p>супов Лабораторные работы: 1.Виды производственного инвентаря для приготовления сложных супов- Правила техники безопасности при приготовлении сложных супов- Приготовление сложных супов. 2.Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. 3.Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Бракераж продукции. 4.Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов</p>			
	Самостоятельная работа учащихся	12		
	<p>Изучение материала: 1.Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов супов. 2.Сроки и режимы хранения сырья готовых супов. 3.Виды супов. 4. Работа с нормативными документами и справочной литературой. 5. Составление схем технологического процесса приготовления супов. 6.Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет и профессиональных сайтах. 7. Составление таблиц качественного анализа готовых супов.</p>			
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов				
Тема 2.1.1. Технологический процесс приготовления соусов.	Содержание учебного материала	34		ОК 1 - 9 ПК 3.1 -3.4
	<p>Значение горячих соусов в питании человека. Методы сервировки и подачи соусов. Классификация и ассортимент сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования Технология приготовления сложных соусов соуса. Общие сведения о горячих соусах без муки. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов</p>	8		
	Практические занятия	12	12	
	<p>Практические работа №: 7.Изучение организации рабочих мест соусного отделения горячего цеха. 8. Изучение организации рабочих мест для приготовления сложных соусов. 9. Составление технологической документации для сложных соусов. Лабораторные работы: 5. Приготовление горячих соусов без муки. 6.Приготовление холодных соусов. Виды производственного инвентаря для</p>			

	<p>приготовления сложных соусов. Правила техники безопасности при приготовлении сложных соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов.</p> <p>7.Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов</p>			
	Самостоятельная работа учащихся	14		
	<p>1. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов соусов. 2. Сроки и режимы хранения сырья готовых горячих соусов. 3. Виды соусов. 4. Работа с нормативными документами и справочной литературой. 5. Составление схем технологического процесса приготовления соусов. 6. Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет. 7. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих соусов</p>			
6 семестр				
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.				
Тема 3.1.1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национа	Содержание учебного материала	40		ОК 1 - 9 ПК 3.1 -3.4
	<p>Основные критерии оценки качества сырья для блюд из овощей, грибов, сыра. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов,. Подготовка овощей к переработке. Подготовка овощей к переработке. Способы тепловой обработки овощей. Общие сведения о процессе варки овощей . Общие сведения о процессе тушения овощей. Общие сведения о процессе припускания овощей. Общие сведения о процессе жарки овощей. Способы жарки овощей. Условия жарки овощей. Общие сведения о процессе запекания овощей . Способы запекания овощей. Приготовление блюд из запеченных фаршированных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей с сыром. Методы приготовления блюд из грибов. Варианты оформления и подачи блюд из грибов .</p>	10		
	Практические занятия	20	20	
	<p>Практические работа №:</p> <p>11.Изучение организации рабочих мест овощного отделения горячего цеха.</p> <p>12.Изучение организации рабочих мест овощного отделения горячего цеха.</p> <p>13.Оценка соответствия качества овощей и грибов требованиям стандарта.</p> <p>14.Сравнение количества отходов при обработке различных видов овощей и грибов.</p> <p>15.Выбор форм нарезки клубнеплодов и корнеплодов и грибов, их кулинарное использование.</p>			

	<p>16.Выбор форм нарезки капустных, луковых, тыквенных овощей и их кулинарное использование.</p> <p>17.Составление технологической документации для сложных блюд из овощей ,грибов и сыра.</p> <p>Лабораторные работы:</p> <p>8. Приготовление сложных блюд из овощей</p> <p>9.Приготовление сложных блюд из грибов 3.Приготовление сложных блюд из сыра .</p> <p>10.Определение степени готовности блюд и гарниров из овощей и грибов, сыра, и их соответствие требованиям стандарта. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>11.Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей, грибов и сыра. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра. .</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>			
	Самостоятельная работа учащихся	10		
	<p>Изучение материала: 1. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов овощей. 2. Сроки и режимы хранения овощного сырья готовых горячих блюд. 3. Виды блюд из овощей. 4. Работа с нормативными документами и справочной литературой. 5. Составление схем технологического процесса приготовления блюд из овощей. 6. Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет . 7. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих блюд из овощей.</p>			
Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы				
<p>Тема 4.1.1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов , национальной кухни.</p>	Содержание учебного материала	77		ОК 1 - 9
	<p>Ассортимент сложных блюд из рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из рыбы Технология приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте;</p>	14		ПК 3.1 -3.4

	<p>филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; шуки, фаршированной кнельной массой. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из рыбы. Методы сервировки и подачи сложных блюд из рыбы. Варианты оформления сложных блюд из рыбы. Температура подачи сложных блюд из рыбы. Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы для сложных блюд, предназначенной для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира. Значение в питании основных блюд из морепродуктов. Классификация и ассортимент блюд из морепродуктов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из морепродуктов. Варианты оформления блюд из морепродуктов. Методы приготовления блюд из морепродуктов. Технология приготовления сложных блюд из морепродуктов.. Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных видов блюд из морепродуктов. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из морепродуктов. Правила подбора горячих соусов к блюдам из морепродуктов. Техника нарезки на порции готовой рыбы и морепродуктов.</p>			
	Практические занятия	31	31	
	<p>Практические работа№: 18.Организации рабочих мест рыбного отделения горячего цеха. 19.Организации рабочих мест рыбного отделения горячего цеха. Оценка соответствия качества рыбы требованиям стандарта. Сравнение количества отходов при обработке различных видов рыбы. 20.Выбор соусов и гарниров к рыбным блюдам различного вида тепловой обработки. Сравнение способов приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. 21.Рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к рыбе при приготовлении сложных блюд из рыбы. Составление технологических карт для сложных блюд из рыбы Лабораторные работы: 12. Приготовление сложных блюд из рыбы. 13.Приготовление блюд из морепродуктов. -Проверять органолептическим</p>			

	<p>способом качество и соответствие рыбы и дополнительных ингредиентов к ней технологическим требованиям к приготовлению сложных блюд из рыбы. - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении сложных блюд из рыбы. - Использовать различные технологии приготовления сложных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. -Определять органолептическим способом правильность приготовления сложных блюд из рыбы и их готовность для подачи.</p> <p>14.Сервировать и оформлять сложные блюда из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из рыбы.</p>			
	Самостоятельная работа учащихся	32		
	<p>Изучение материала: 1. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов рыбы. 2. Сроки и режимы хранения рыбного сырья , фаршей и готовых горячих блюд из рыбы. 3. Виды блюд из рыбы. Составление технологических карт на рыбные горячие блюда. 4. Работа с нормативными документами и справочной литературой. 5. Составление схем технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы. 6. Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет. 7. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих блюд из рыбы</p> <p>Работа с курсовой работой.</p>			
Курсовая работа	<p>Примерный перечень тем курсовых работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов. 2.Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов русской кухни. 3.Организация процесса приготовления и приготовление холодных супов в славянских кухнях 4.Организация процесса приготовления и приготовление гарниров, пирожков и гренок для сложных супов. 5.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра. 6.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей. 7.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. 8.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной основным способом. 9.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих 	10		

	<p>блюдов из рыбы жареной во фритюре.</p> <p>10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.</p> <p>11. Организация процесса приготовления сложных горячих закусок из рыбы и морепродуктов.</p> <p>12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного крупным куском.</p> <p>13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из говядины, жаренной порционными кусками.</p> <p>14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из свинины и баранины.</p> <p>15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.</p> <p>16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного на открытом огне.</p> <p>17. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного в сковороде «вок».</p> <p>18. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, запеченного в фольге и в тесте.</p> <p>19. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса диких животных.</p> <p>20. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, запеченной целиком.</p> <p>21. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из филе птицы.</p> <p>22. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из птицы фаршированной.</p> <p>23. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы из птицы и дичи.</p> <p>24. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из кролика.</p> <p>25. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов и заправок для блюд из мяса и птицы.</p> <p>26. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов на основе красного основного соуса.</p> <p>27. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов на основе белого основного соуса.</p> <p>28. Организация процесса приготовления и приготовление блюд вегетарианской</p>			
--	---	--	--	--

	кухни. 29.Организация процесса приготовления и приготовление рождественских блюд.			
7 семестр				
Тема 4.2 . Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.				
Тема 4.2.1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов	Содержание учебного материала	56		ОК 1 - 9 ПК 3.1 -3.4
	Значение в питании сложных блюд из мяса и субпродуктов. Классификация и ассортимент блюд из мяса и субпродуктов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из мяса и субпродуктов. Варианты оформления сложных блюд из мяса и субпродуктов. Методы приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов. Особенности технологии приготовления блюд из говядины. Особенности технологии приготовления блюд из свинины. Особенности технологии приготовления блюд из баранины. Особенности технологии приготовления блюд из мяса кролика. Технология приготовления сложных блюд из отварного мяса. Технология приготовления сложных блюд из тушеного мяса. Технология приготовления сложных блюд из припущенного мяса. Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса. Способы жарки мяса. Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с гарниром. Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с соусом. Общие правила запекания мяса. Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы. Приготовление блюд из рубленой массы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса.. Температурный и санитарный режим, правила приготовления сложных блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса. Правила подбора горячих соусов к блюдам из мяса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса. Техника нарезки на порции готового мяса. Технология приготовления блюд из мозгов животных. технология приготовления блюд из печени животных. Технология приготовления блюд из желудка животных. Технология приготовления фарша из субпродуктов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из мяса.	20		
	Практические занятия		20	
	Практические работа №: 22 организации рабочих мест мясного отделения занятия горячего цеха 23. организации рабочих мест мясного отделения горячего цеха 24.Оценка соответствия качества мясных полуфабрикатов требованиям стандарт			

	<p>25. Расчет количества сырья для сложных блюд из мяса говядины.</p> <p>26. Расчет количества сырья для сложных блюд из мяса свинины.</p> <p>27. Рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к мясу при приготовлении сложных блюд из мяса.</p> <p>28. Оценка качества готовых горячих блюд из мяса и субпродуктов.</p> <p>29. Разработка технологических карт для приготовления сложных блюд из мяса говядины.</p> <p>30. Разработка технологических карт для приготовления сложных блюд из мяса свинины.</p> <p>Лабораторные работы:</p> <p>15. Приготовление сложных блюд из масс говядины.</p> <p>16. Приготовление сложных блюд из масс свинины. - Проверять органолептическим способом качество и соответствие мяса и дополнительных ингредиентов к нему технологическим требованиям к приготовлению сложных блюд из мяса. - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении сложных блюд из мяса. - Использовать различные технологии приготовления сложных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. - Определять органолептическим способом правильность приготовления сложных блюд из мяса и их готовность для подачи.</p> <p>17. Сервировать и оформлять сложные блюда из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из мяса.</p>			
	Самостоятельная работа учащихся	16		
	<p>Изучение материала: 1. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов мяса. 2. Сроки и режимы хранения рыбного сырья, фаршей и готовых горячих блюд из мяса. 3. Составление технологических карт на мясные горячие блюда. 4. Работа с нормативными документами и справочной литературой. 5. Составление схем технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса. 6. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет. 7. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих блюд из мяса.</p>			
Тема 4.3 . Организация и технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи				
Тема 4.3.1. Технология приготовления сложных блюд из	Содержание учебного материала	42		ОК 1 - 9 ПК 3.1 -3.4
	Ассортимент блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых блюд из птицы. Методы и варианты комбинирования различных	6		

птицы и дичи.	способов приготовления блюд из птицы. Варианты сочетания овощей, грибов, сыров, соусов, приправ для создания гармоничных блюд из мяса птицы. Технология приготовления блюд из отварной птицы. Технология приготовления блюд из припущенной, тушеной птицы. Технология приготовления блюд из запеченной птицы. Технология приготовления блюд из жареной птицы. Техника нарезки на порции готового птицы. Варианты оформления блюд из птицы. Температура подачи сложных блюд из птицы			
	Практические занятия	19	19	
	<p>Практические работы№:</p> <p>31. Расчет количества сырья для сложных блюд из птицы.</p> <p>32. Рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к домашней птице при приготовлении сложных блюд.</p> <p>33. Оценка качества готовых горячих блюд из птицы.</p> <p>34. Работа с нормативными документами и справочной литературой.</p> <p>35. Составление схем технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса птицы</p> <p>36. Разработка технологических карт для приготовления сложных блюд из птицы.</p> <p>37. Исследование потерь в весе блюд из птицы при жарке, тушении, запекании. . Рецептура. Правила оформления</p> <p>Лабораторные работы:</p> <p>18. Приготовление и отпуск сложных блюд из птицы. • Проверять органолептическим способом качество и соответствие домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней технологическим требованиям к приготовлению сложных блюд из домашней птицы.</p> <p>19. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении сложных блюд из домашней птицы. • Использовать различные технологии приготовления сложных блюд из домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>20. Определять органолептическим способом правильность приготовления сложных блюд из домашней птицы и их готовность для подачи. • Сервировать и оформлять сложные блюда из домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из домашней птицы и хранении приготовленной домашней птицы для последующего использования</p>			
	Самостоятельная работа учащихся	17		

	Изучение материала: 1. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов мяса птицы. 2. Сроки и режимы хранения рыбного сырья, фаршей и готовых горячих блюд из мяса птицы. 3. Составление технологических карт на горячие блюда. 4. Работа с нормативными документами и справочной литературой. 5. Составление схем технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса птицы. 6. Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет. 7. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих блюд из мяса птицы. 8. Составление схем сборки мясорубки. 9. Виды неисправностей технологического оборудования при механической обработке мяса птицы и методы их устранения.			
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет			ОК 1 - 9 ПК 3.1 -3.4
Всего		303	116	ОК 1 - 9 ПК 3.1 -3.4
Практическая подготовка	5 семестр			
	УП.03 Учебная практика	36	36	
	6 семестр			
	УП.03 Учебная практика	36	36	
	ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)	36	36	
	7 семестр			
ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)	36	36		
Итого:		447	260	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: **Учебный кулинарный цех**. Помещение цеха должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета:

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Оборудование и инвентарь:

-Весы настольные электронные

-Пароконвектомат

-Конвекционная печь

-Микроволновая печь

-Расстоечный шкаф

-Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница

Электродрель (жарочная поверхность)

-Плита wok Гриль саламандра

-Электроблинница

-Электромармиты

-Кофемашинка с капучинатором Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

-Ховали (оборудование для варки кофе на песке)

-Шкаф холодильный

-Шкаф морозильный

-Шкаф шоковой заморозки

-Льдогенератор

-Охлаждаемый прилавок-витрина

-Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой

-Гранитор

-Тестораскаточная машина

-Планетарный миксер

-Диспансер для подогрева тарелок

-Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

-Мясорубка

-Слайсер

-Машина для вакуумной упаковки

-Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

-Процессор кухонный

-Овощерезка

-Миксер для коктейлей

-Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания,

-взбивания соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

-Кофемолка

-Лампа для карамели

-Аппарат для темперирования шоколада

-Стол с охлаждаемой поверхностью

-Стол с гранитной поверхностью

- Стол с деревянной поверхностью
- Сифон Газовая горелка (для карамелизации)
- Барная станция для порционирования соусов
- Набор инструментов для карвинга
- Овоскоп
- Нитраттестер
- Машина посудомоечная

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

- Автоматизированное рабочее место библиотекаря
- Автоматизированное рабочее место читателей
- Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

Принтер

Сканер

Стеллажи для книг

Кафедра

Выставочный стеллаж

Каталожный шкафа

Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

Помещение для самостоятельной работы

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированные рабочие места обучающихся

Парты (2-х местные)

Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3.

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания / Е.Б. Мрыхина. - М.: Форум, Инфра-М, 2018. - 176 с.

3. Мюллер, Ф. Пособие для работников общественного питания / Ф. Мюллер. - М.: Экономика, 2019. - 136 с.

Дополнительная литература:

1.Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва : Академия, 2018. – 256 с.

2.Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка. Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypечka-7-iyul-.html>

- 2.«Просто вкусно и полезно» Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>
- 3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>
4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2.html>
5. Журнал «Санитария и гигиена» - <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними дискуссионными навыками и приемами, активно проявляет себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении дискуссионных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, способен проявлять себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ, лабораторных работ. Выполненных заданий</p> <p>Устный опрос</p> <p>Заслушивание и оценивание сообщений, обсуждение и размышления.</p> <p>Защита курсовой работы.</p> <p>Дифференцированный зачет. Экзамен по профессиональному модулю.</p>

<p>полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - правила# подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и 	<p>выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении поставленных задач, не активен в групповой работе;</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает поставленные задачи или не справляется с ними самостоятельно, не принимает участие в групповой работе.</p>	
--	--	--

<p>отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <ul style="list-style-type: none">- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.-		
--	--	--