

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей ку-
линарной продукции.
основной профессиональной образовательной программы
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

3 курс обучения


Дивное 2020

ОДОБРЕНА

на заседании Методического объединения
ГБПОУ АТ с. Дивное

(наименование комиссии)

**Председатель Методического объединения
ГБПОУ АТ с. Дивное**

 **Переверзева О.А.**
Протокол №1 от «28» августа 2020г.

приказом № 157/ОД от «31» августа 2020г.



Разработчик: *Тимура Ольга Валерьевна,*
ГБПОУ АТ с. Дивное

Рецензент:
(внутренний)

*Переверзева Ольга Анатольевна, заместитель директора по учебно-методической
работе ГБПОУ АТ с. Дивное*

соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по професси-
и 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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 подготовки 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, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим

оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.03

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 414 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 164 часов;
в т. ч. лабораторно-практические занятия – 92 часа;
курсовая работа -20 часов
самостоятельной работы обучающегося – 138 часов;
учебной и производственной практики – 96 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3. 1	Раздел 1. Супы	72	44	28			
ПК 3. 2.	Раздел 2. Соусы	30	18	12			
ПК 3. 3	Раздел 3. Овощные блюда и гарниры	30	18	12			
ПК 3. 4.	Раздел 4. Блюда из рыбы	30	18	12			
ПК 3. 4.	Раздел 5. Блюда из мяса и субпродуктов	35	23	12			
ПК 3. 4.	Раздел 6. Блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	35	23	12			
	Дифференцированный зачет	1		1			
	Контрольная работа	3		3			
	Курсовая работа	20	20				
	Учебная практика	96				96	
	Производственная практика	72					72
	Всего :	414	164	92	138	96	72

3.2. Содержание обучения по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		276	
Раздел 1. Супы		72	
Тема 1.1. Бульоны	Содержание	44	2
	Технологический процесс варки бульонов. их разновидности: Костный и мясо- костный бульон		
	Бульон из птицы		
	Рыбный бульон		
	Грибной отвар.		
Тема 1.2. Заправочные супы	Содержание		2
	Классификация. Технологический процесс приготовления. Общие правила варки. Правила отпуска.		
	Щи, борщи ассортимент характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении ,режим хранения и реализации.		
	Рассольники, солянки ассортимент характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении режим хранения и реализации.		
	Практические занятия № 1-6		
	Составление алгоритмов по отпуску и приготовлению супов		
	Составление технологических схем		
	Работа со сборником		
	Составление технологических карт		
	Лабораторные работы № 1-20		
	Технология приготовления щей. Ассортимент щей. Правила подачи.		
	Технология приготовления борщей. Ассортимент борщей. Правила подачи.		
	Технология приготовления рассольников. Ассортимент рассольников. Правила подачи.		
	Технология приготовления солянок. Ассортимент солянок. Правила отпуска.		
Тема 1.3. Супы картофельные	Содержание		3
	Супы картофельные, ассортимент. Отличительные особенности. Правила отпуска Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		
	Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями		
Тема 1.4. Супы - пюре	Содержание		
	Супы- пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приемы и правила приготовления.		
	Приготовление супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, отличительные осо-		

		бенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
Тема 1.5. Прозрачные супы	Содержание			
		Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска.		
		Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании. Оттенки и осветлении бульонов.		
		Гарниры и прозрачным супам, их приготовление. Требование к качеству, режим хранения и реализации.		
Тема 1.6. Супы молочные холодные, сладкие и национальные.	Содержание			
		Супы молочные, холодные, сладкие. Характеристика. Ассортимент.		
		Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		
		Особенность приготовления национальных супов. Ассортимент. Требования к качеству.		
	Практические занятия		28	
		Составление технологических карт		
		Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
		Решение ситуационных задач		
	Лабораторные работы			
		Технология приготовления ассортимента прозрачных супов. Правила отпуска.		
		Технология приготовления ассортимента молочных супов. Правила отпуска		
		Технология приготовления ассортимента супов-пюре. Правила отпуска.		
		Технология приготовления ассортимента холодных супов. Правила отпуска		
		Технология приготовления ассортимента сладких и национальных супов. Правила отпуска		
Раздел 2 Соусы			30	3
Тема 2.1. Полуфабрикаты для приготовления соусов	Содержание		18	
		Значение, классификация и ассортимент соусов. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Принцип подбора соусов к блюдам.		
Тема 2.2. Соус красный основной и его производные	Содержание			3
		Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству.		
		Ассортимент и особенности приготовления и использование производных красного соуса. Требования к качеству. Режим хранения и режим реализации.		
Тема 2.3. Соус белый и его производные	Содержание			
		Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах.		

		Ассортимент и особенности производных белого соуса на мясном и рыбном бульонах, технологический процесс их приготовления, использование, требования к качеству. Режим хранения и реализации.		
Тема 2.4. Соусы грибные, сметанные, молочные.	Содержание			
		Ассортимент, характеристика, технология приготовления грибного, сметанного, молочных соусов.		
		Отличительные особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использование, требования к качеству, режим хранения и реализации.		
Тема 2.5. Яично-масляные соусы.	Содержание			
		Ассортимент, технологический процесс приготовления, отличительные особенности, использование, требования к качеству, режим хранения.		
		Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского.		
		Масляные смеси. Ассортимент, использование.		
Тема 2.6. Салатные заправки	Содержание			
		структура заправок. Ассортимент, технологический процесс приготовления		
		Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование, требования к качеству, режим хранения и реализации.		
		Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных		
	Практические занятия			
		Работа со сборником рецептур	12	
		Составление технологических карт		
		Решение ситуационных задач		
	Лабораторные работы			
		Приготовление горячих соусов		
		Приготовление холодных соусов		
		Контрольная работа по разделам 1,2	1	
	Самостоятельная работа: 1. Подготовка докладов, рефератов на темы: «Приготовление бульонов», «Особенности супов в национальной кухне», «Ассортимент и приготовление гарниров к прозрачным супам», «история возникновения различных видов супов», « 2. Проработка записей в тетради 3. Подготовка презентаций на тему «Супы», «Соусы» 4. Составление блок-схем: организация супового отделения в горячем цехе, технологический процесс приготовления супов. 5. Составление блок-схем: организация соусного отделения в горячем цехе, технологический процесс приготовления соусов		23	
Раздел 3 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей			30	
Тема 3.1. Блюда из круп, бобовых и макаронных	Содержание		18	3
	173-174	Значение, классификация, рецептура блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология пригото-		

изделий		ния каш, блюд из каш. Принцип подбора гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий к блюдам. Общие правила варки каш различной консистенции. Технологический процесс приготовления и отпуска каш и изделий из них (запеканок, крупеника, пудингов, котлет, клецок, манника).		
		Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка сырья. Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.		
Тема 3.2. Блюда и гарниры из овощей, грибов и сыра	Содержание			
		Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.		
		Технология приготовления блюд из жареных, тушеных, запеченных овощей. Технология приготовления блюд из грибов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки их хранения.		
	Практические занятия		12	
		Составление технологических карт		
		Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией		
		Решение ситуационных задач		
	Лабораторные работы			
		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.		
		Блюда и гарниры из овощей и грибов отварных, припущенных, тушеных		
		Блюда и гарниры из овощей жареных и запеченных		
Раздел 4. Блюда из рыбы			30	
Тема 4.1. Рыбные блюда	Содержание		18	
		Классификация рыбных блюд, рецептуры, Рациональность использования и взаимозаменяемость сырья. Правила порционирования, оформление и отпуск блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Основные критерии безопасности.		
		Блюда из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры и соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
		Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре «гриль», на вертеле. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами. Особенности оформления, отпуска блюд из жаренной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
		Блюда из запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из тушеной рыбы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
		Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент. Характеристика. Правила жарки полуфабрикатов из котлетной массы, гарниры, соусы, рекомендуемые к блюдам из котлетной массы рыбы. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
		Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент. Характеристика, особенности. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		
	Практические занятия		12	

		Работа со Сборником рецептур, справочником технолога, нормативно – технической документацией		
		Составление технологических карт на блюда из рыбы		
	Лабораторные работы			
		Блюда из отварной, припущенной рыбы		
		Блюда из жаренной, запеченной рыбы		
		Блюда из рыбной котлетной массы		
		Блюда из нерыбных продуктов		
		Контрольная работа по разделам 3,4	1	
	Самостоятельная работа: 1.Подготовка докладов, рефератов на темы: 2.Проработка записей в тетради 3.Подготовка презентаций на темы:		23	
Раздел 5. Блюда из мяса и субпродуктов			35	
Тема 5.1. Классификация горячих мясных блюд	Содержание		23	
		Ассортимент. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.		
		Правила подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, их оформления, отпуска (в том числе заказных, банкетных, фирменных).		
Тема 5.2. Блюда из жареного мяса.	Содержание			
		Общие правила жарки мясных п/ф. Режим, продолжительность, определение готовности.		
		Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса , жаренного крупными, порционными натуральными, мелкими кусками. Температурный режим жарки мясных п/ф. Ассортимент. Характеристика. Отличительные особенности.		
		Рекомендуемые гарниры, соусы, варианты отпуска		
		Требования к качеству, режим хранения, сроки реализации.		
Тема 5.3. Блюда из жареных субпродуктов	Содержание			
		Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренных субпродуктов.		
		Правила жарки, продолжительность, определение готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы.		
		Требования к качеству, режим хранения и сроки реализации.		
Тема 5.4. Блюда из тушеного мяса.	Содержание			
		Общая характеристика.		
		Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками; блюда из мяса, ассортимент, особенности приготовления и отпуска.		
		Рекомендуемые гарниры и соусы.		
		Требования к качеству, режимы хранения и реализации		
Тема 5.5 Блюда из тушеных субпродуктов.	Содержание			
		Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных субпродуктов.		
		Особенности приготовления и отпуска.		
		Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
Тема 5.6 Блюда из запеченного мяса.	Содержание			
		Ассортимент. Характеристика. Правила запекания мяса.		
		Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса.		

		Рекомендуемые гарниры и соусы. Оформление.		
		Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
Тема 5.7 Блюда из рубленого мяса.	Содержание			
		Технологический процесс приготовления натуральной рубленой массы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика.		
		Технологический процесс приготовления котлетной массы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика.		
		Правила жарки п/ф из рубленого мяса.		
		Правила подбора гарнира и соусов к блюдам из натуральной рубленой и котлетной массы.		
Тема 5.8 Блюда из мяса диких животных.	Содержание			
		Ассортимент блюд из мяса диких животных		
		Технологический процесс приготовления и отпуска блюд, особенности.		
		Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	Практические занятия		12	
		Составление и решение ситуационных задач. Работа со Сборником рецептур. Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из мяса.		
		Расчёт сырья, гарниров и определение количества порций при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов, для разного типа предприятий с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.		
	Лабораторные работы № 65-88			
		Блюда из отварного мяса и мясных продуктов; из мяса жаренного и тушенного крупными кусками		
		Блюда из мяса, жаренного порционными, натуральными и панированными кусками		
		Блюда из мяса и мясных продуктов, жаренных и тушенных мелкими кусками		
		Блюда из запеченного и рубленого мяса		
Раздел 6. Блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы.			35	
	Содержание		23	
		Классификация. Общая характеристика блюд. Рациональное использование. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд		
		Блюда из отварной птицы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы.		
		Блюда из жареной птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы.		
		Блюда из филе птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, панировочные жаренные, по столичному. Особенности отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы.		
		Блюда из тушёной птицы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенность приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов; птица тушённая в соусе; гусь, утка по домашнему. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
		Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
	Практические занятия		12	

		Работа со Сборником рецептур, справочником технолога		
		Решение задач и упражнений по образцу		
		Составление технологических карт		
	Лабораторные работа			
		Блюда из отварной птицы.		
		Блюда из жареной птицы		
		Блюда из филе птицы		
		Контрольная работа по разделам 5,6		
		Дифференцированный зачет		
	Самостоятельная работа: 1. Подготовка докладов, рефератов «Блюда из мяса диких животных», «Блюда из мяса в современной интерпретации», «Экзотические фрукты и овощи к мясным блюдам и т.д.» 2. Подготовка презентаций «Мясные блюда» 3. Составление таблиц «Требование к качеству блюд из мяса и мясных продуктов» 4. Подборка рецептур мясных блюд 5. Подготовить доклады “ Новые фирменные блюда из птицы”. 6. Подготовить презентацию «Блюда из птицы» 7. Подборка рецептур Блюда из сельскохозяйственной птицы»		23	
Курсовая работа		20		
ИТОГО:			276	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и 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
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.03** предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме **198** часа. 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. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие - М.: Мастерство, 2001г.
2. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н. "Технология приготовления пищи" - учебник, Деловая литература, Омега-Л, Москва 2003г.
3. Ковалёв Н.И. "Технология приготовления пищи" учебник, Деловая литература, М 2001г.
4. Кучер А.С. "Примерные технологические карты приготовления смешанных напитков".
5. Куткина М.Н. "Питание школьников" - М.: ОЦПКРТ, 1997г.

6. Сборник технологических нормативов; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М.: ТОО "Пчёлка", 1994г.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М.: МП "Вика", 1992г.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ч II/сост. Ахиба С.Л., Бодрягин В.И., Лапшина В.Т. и др. - М: Хлебпродинформ, 1997г.
9. "Сборник нормативных и технических документов для предприятий общественного питания" - Хлебпродинформ, М - 2003г.
10. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания" - М.: Хлебпродинформ, 2002г.
11. Экспресс - курс повара. Серия "Хит сезона". В. Поляков - Ростов на Дону: Феникс, 2001г.
12. Уласевич М.В. "Технология приготовления пищи" - Минск: Высшая школа, 2000г.

Дополнительная литература.

13. Анфимова Н.А. "Кулинария" - М.: Экономика, 1991г.; М.: Академия, 1999г.
14. Донченко Л.В. "Безопасность пищевого сырья и продуктов питания" - М.: Пищепромиздат, 1999г.
15. Ефимов А.Д. "Секреты рыбной кулинарии" - М.: Экономика, 1993г.
16. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", 1995-2005г.
17. Иванова Л.И. "Пряности, специи, приправы" - Смоленск: Русич, 1999г.
18. Киселёва Т.Г. "Доступная кулинария" - М.: Люблино 1991г.
19. Дополнения к "Методико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов". "Пищевые добавки". Утверждены Госкомсанэпиднадзором РФ № 10-19/42-11 от 14.08.1994г.
20. Мглинец А.И. "Справочник технолога общественного питания" - М.: Колос, 2000г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса
теоретической подготовки: хорошее естественное и искусственное освещение, вытяжная вентиляция.

Производственное обучение и производственная практика проводятся в хорошо освещенных помещениях с приточно-вытяжной вентиляцией.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	разработка ассортимента супов. организации технологического процесса приготовления супов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления супов; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении супов	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; зачет; ученические конференции
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	разработка ассортимента соусов. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования организации технологического процесса приготовления соусов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; зачет; ученические конференции
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра. организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.;	фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование;

	<p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>написание докладов;</p> <p>написание рефератов;</p> <p>контрольные работы;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические работы;</p> <p>лабораторные работы;</p> <p>зачет;</p> <p>ученические конференции</p>
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы.	<p>разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>фронтальная проверка знаний;</p> <p>тестирование;</p> <p>написание докладов;</p> <p>написание рефератов;</p> <p>контрольные работы;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические работы;</p> <p>лабораторные работы;</p> <p>зачет;</p> <p>ученические конференции</p>

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 соци-	<ul style="list-style-type: none"> демонстрация интереса к будущей профессии 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных

альную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> • 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). 	занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных,	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения за- 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ

организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	даний.	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"> планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. 	Экспертное наблюдение