областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

| | | |
|---|---|---|
| Рассмотрена<br>на заседании<br>методического совета<br>Протокол № 1<br>от «28» мая 2021 г. | Принята<br>на заседании<br>педагогического совета<br>Протокол № 5<br>от «11» июня 2021 г. | Утверждаю<br>Директор ОБПОУ «ОГТК»<br>_____Ю.С.Парахин<br>Приказ № 146<br>от «11 » июня 2021 г. |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

# ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Специальность 19.02.10

Технология продукции общественного питания

**2021 год**

*СОДЕРЖАНИЕ*

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

***2.* РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

***3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

***4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ

# ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации, профессиональной подготовки и переподготовки по профессиям 16675 Повар при наличии среднего (полного) общего образования, основного общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, моллюсков и ракообразных мяса, птицы, дичи

- организации технологического процесса приготовления 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.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности. 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 и отдельных компонентов к ним |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных, мяса, птицы |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, определять типовые методы решения 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 (подчиненых), за результат выполненных заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

## *3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля*

### *3.1. Структура профессионального модуля*

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Обязательные аудиторные учебные занятия | | | внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа | | учебная, часов | производственная часов |
| | | | всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая проект (работа), часов | всего, часов | в т.ч., курсовой проект (работа), часов | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4** | **Раздел 1. Технология приготовления сложной горячей продукции** | **480** | **320** | **140** | **30** | **160** | ***** | ***** | ***** |
| **ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4** | **Производственная практика (по профилю специальности)** | **216** | | | | | | | **216** |
| | **Учебная практика** | **108** | | | | | | **108** | |
| | **Всего:** | **804** | **320** | **140** | **30** | **72** | | **108** | **216** |
| ***Экзамен*** | | | | | | | | | |
| ***Дифференцированный зачет*** | | | | | | | | | |

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

| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | | ***Объем часов*** |
|---|---|---|---|
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** |
| ***МДК. 03.01.*** Технология приготовления сложной горячей продукции | | | |
| ***Раздел 1.*** Приготовление супов и соусов | | | ***98 (54)*** |
| ***Тема 1.1.*** Приготовление бульонов и отваров | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***6*** |
| | 1. Значение супов в питании. Классификация супов. Оборудование и инвентарь, используемые для приготовления супов. | ***1, 2*** | ***2*** |
| | 2.Приготовление различных видов бульонов: костного, мясо-костного, рыбного, из птицы, грибного, овощного, фруктового отваров. Требования к качеству бульонов. | ***1,2*** | ***4*** |
| ***Тема 1.2.*** Приготовление супов. | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***54*** |
| | 1.Виды заправочных супов. Правила подготовки продуктов для приготовления супов. Правила варки супов. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 2. Ассортимент и правила приготовления щей. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 3. Ассортимент и правила приготовления борщей | ***2,3*** | ***2*** |
| | 4. Ассортимент и правила приготовление солянок | ***2,*** | ***2*** |
| | 5. Ассортимент и правила приготовления рассольников | ***2,3*** | ***2*** |
| | 6. Ассортимент и правила приготовления овощных и картофельных супов; супов с макаронными и мучными изделиями; крупяных супов, ухи. Правила подачи супов и сроки | ***2,3*** | ***4*** |
| | 7. Ассортимент сложных супов. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных супов. Основные критерии оценки качества предварительно подготовленных компонентов для сложных супов и готовых сложных супов. Примерные нормы выхода сложных супов. | ***2,3*** | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 8. Технология приготовления сложных супов: супа-пюре из разных овощей, супа-пюре из моркови; супа-пюре из помидор; супа-пюре из зеленого горошка; супа-пюре из печени, супа-пюре из домашней птицы, супа-пюре из рыбы, супа-пюре из морепродуктов, супа-пюре из шампиньонов, супа-пюре из спаржи, супа-пюре из тыквы с трюфелями, супа-крема, супа прозрачного из мяса, супа прозрачного из рыбы, ухи; консоме, супа-гуляша | ***2,3*** | ***2*** |
| | 9. Технология приготовления гарниров к сложным супам: клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренок запеченных; чипсов.<br>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных супов. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 10.Технология приготовления молочных супов | ***2*** | ***2*** |
| | ***Тематика лабораторных работ и практических занятий*** | | ***32*** |
| | ***Практическое занятие 1.*** Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению супов сложного ассортимента | | ***2*** |
| | ***Практическое занятие 2.*** Составление технологических карт и схем | | ***2*** |
| | ***Практическое занятие 3.*** Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил при приготовлении сложных супов. | | ***2*** |
| | ***Практическое занятие 4.***Решение ситуационных задач по поиску оптимальных решений при выявлении дефектов и способах их устранения. | | ***2*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление бульонов | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление щей и борщей | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление солянок и рассольников | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление овощных и картофельных супов | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление супов-пюре и прозрачных супов. и гарниров к ним(суп-пюре из картофеля с луком пореем, суп-пюре из птицы с гренками) | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление молочных и сладких супов | | ***4*** |
| ***Тема 1.2.***<br>Приготовление горячих соусов. | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***38*** |
| | 1. Классификация горячих соусов. Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления соусов Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 2. Технология приготовления соуса красного основного. | ***2,3*** | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 3. Приготовление производных от красного основного соуса. Правила подачи. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 4. Приготовление соуса белого основного. Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соуса. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 5. Приготовление производных белого соуса основного. Приготовление соусов на рыбном бульоне. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 6. Приготовление грибных соусов. Подготовка грибов. Приготовление грибного отвара и мучной пассеровки. Технология приготовления соуса. Приготовление производных соусов от основного грибного. Правила использования и подачи. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 7. Приготовление молочных соусов. Классификация соусов по консистенции. Подготовка продуктов и приготовление пассеровок для соуса. Технология приготовления соуса молочного основного. Приготовление производных от молочного соуса. Правила использования и подачи. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 8. Приготовление соусов сметанных. Подготовка продуктов для приготовления соуса сметанного. Технология приготовления соуса сметанного натурального и на основе белого основного. Приготовление производных соусов из основного. Правила использования и подачи. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 9. Приготовление соусов яично – масляных. Подготовка продуктов для приготовления соусов. Технология приготовления соусов. Правила использования и подачи. Требования к качеству соусов и сроки хранения | ***2,3*** | ***2*** |
| | ***Тематика лабораторных работ и практических занятий*** | | ***20*** |
| | ***Практическое занятие 5.*** Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению соусов сложного ассортимента | | ***2*** |
| | ***Практическое занятие 6.*** Составление технологических карт и схем | | ***2*** |
| | ***Практическое занятие 7.*** Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил при приготовлении сложных соусов. | | ***2*** |
| | ***Практическое занятие 8.***Решение ситуационных задач по поиску оптимальных решений при выявлении дефектов и способах их устранения. | | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление соуса красного и его производных | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление соуса белого и его производных | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление сметанных и яично – масляных соусов | | ***4*** |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1***<br>***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>***4.*** Составление плана-меню горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом типа, класса, специализации организаций питания, сезона, вида приема пищи (по индивидуальным заданиям преподавателя)..<br>***5.*** Изучение ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.<br>***6.*** Изучить ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» и выписать в рабочую тетрадь названия способов обработки продуктов, термины.<br>***7.*** Составление таблицы по характеристике способов тепловой обработки и способов нагрева продукта, с учетом сохранности сырья.<br>***8.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>Приготовление бульонов и отваров<br>Приготовление заправочных супов<br>Приготовление молочных супов<br>Приготовление супов-пюре<br>Приготовление прозрачных супов<br>Приготовление сладких супов<br>Приготовление холодных супов<br>Приготовление красного основного соуса и его производных<br>Приготовление белого основного соуса и его производных<br>Приготовление грибных соусов<br>Приготовление молочных соусов | | | ***54*** |
| ***Раздел 2. Приготовление сложных горячих блюд*** | | | ***126 (52)*** |
| ***Тема 2.1***<br>Приготовление сложных горячих блюд из овощей, | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***44*** |
| | 1. Блюда и гарниры из овощей. Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущен- | ***2,3*** | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| грибов и сыра | ные, жареные, тушеные, запеченные), их характеристика. | | |
| | 2. Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фаршировании, затягивание сливками, паровая конвекция. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 3. Гарниры и блюда из варенных и припущенных овощей. Рецептуры, технологии приготовления, отпуск блюд, использование и сроки хранения. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 4. Блюда и гарниры из жареных овощей. Рецептуры, технология приготовления, подача блюд, использование гарниров. | ***2,3*** | ***4*** |
| | 5. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Рецептуры, технология приготовления, подача блюд, использование гарниров. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 5. Формирование запеченных блюд. Рецептуры, технология приготовления блюд из грибов и сыра. Подача блюд. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 6. Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня лотоса отварного или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы, запеченных и паровых; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных; сморчков со сливками. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 7. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей и грибов.<br>Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 8. Методы приготовления блюд из сыра: нарезка, измельчение, взбивание, формовка, панирование, жарка основным способом, жарка во фритюре, расплавление сыра, варка на «водяной бане», копчение, порционирование.<br>Выбор методов приготовления различных типов сыров. | ***2,3*** | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Способы использования сыров в приготовлении различных блюд.<br>Техника нарезки сыра и рекомендации по выкладке.<br>Варианты сочетания сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. | | |
| | 9. Технология приготовления блюд из сыра: закусок из сыра, сырной тарелки/подноса, сыра жаренного, шариков из сырной массы жаренных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, овощей в жидком фондю из сыра, шампиньонов в жидком фондю из сыра.<br>Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из сыра .Подходящие гарниры, заправки и соусы для отдельных блюд из сыра. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 10. Температура подачи блюд из сыра.<br>Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из сыра, предназначенных для последующего использования.<br>Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из сыра у различных народов мира.<br>Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из овощей и грибов и сыра.<br>Режимы хранения и реализации. 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. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов сыров. | ***2,3*** | ***2*** |
| | ***Тематика лабораторных работ и практических занятий*** | | ***20*** |
| | ***Практическое занятие 9.*** Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра | | ***2*** |
| | ***Практическое занятие 10.*** Составление технологических карт и схем | | ***2*** |
| | ***Практическое занятие 11.*** Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил при приготовлении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра | | ***2*** |
| | ***Практическое занятие 12.***Решение ситуационных задач по поиску оптимальных решений при выявлении дефектов и способах их устранения. | | ***2*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление овощного ризотто, картофеля Бек, мясо из овощей. | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление картофельного рулета с грибами; картофельных крокет | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление пудингов/муссов паровых и запеченных в формах. | | ***4*** |
| ***Тема 2.2*** | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***22*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | 1. Значение блюд и гарниров из круп в питании. Подготовка круп к варке. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 2.Приготовление каш разной консистенции. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 3. Приготовление блюд из каш. Требования к качеству. Значение блюд и гарниров из круп в питании | ***2,3*** | ***2*** |
| | 4. Значение блюд из бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка бобовых к варке. Приготовление блюд из бобовых. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 5. Варка макаронных изделий сливным и несливным способом. Приготовление блюд из макаронных изделий. Требования к качеству | ***2,3*** | ***2*** |
| | ***Тематика лабораторных работ и практических занятий*** | | ***12*** |
| | ***Практическое занятие 13.*** Составление технологических карт и схем | | ***2*** |
| | ***Практическое занятие 14*** Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | ***2*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление каш разной консистенции. Приготовление блюд из каш | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий | | ***4*** |
| ***Тема 2.3*** Приготовление блюд из яиц и творога | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***18*** |
| | 1. Приготовление блюд из творога. Значение блюд в питании. Приготовление творожных блюд. Требования к качеству. | ***2,3*** | ***4*** |
| | 2. Приготовление блюд из яиц. Приготовление вареных, жареных, запеченных блюд из яиц. Требования к качеству | ***2,3*** | ***4*** |
| | ***Тематика лабораторных работ и практических занятий*** | | ***10*** |
| | ***Практическое занятие 15*** Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | ***2*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление блюд из творога | | ***4*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление блюд из яиц | | ***4*** |
| ***Тема 2.4*** Приготовление напитков | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| | 1. Значение напитков в питании. Классификация напитков. Приготовление чая. Приготовление кофе, какао, шоколада | ***2,3*** | ***2*** |
| ***Тема 2.5*** Приготовление изделий из муки | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***6*** |
| | 1. Значение мучных блюд и изделий в питании. Характеристика и подготовка сырья. Виды теста и его использование. Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него. | ***2*** | ***2*** |
| | 2. Приготовление фаршей и начинок. | ***2*** | ***2*** |
| | 3.Приготовление бездрожжевого пресного теста и изделий из него: блинчики, лапша домашняя, пельмени, вареники. Требования к качеству. | ***2*** | ***2*** |
| ***Тема 2.6*** Приготовление сложных горячих блюд из рыбы | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***34*** |
| | 1. Ассортимент сложных блюд из рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 2. Методы приготовления рыбы для сложных блюд: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, морской соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 3. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Особенности варки осетровых рыб | ***2,3*** | ***2*** |
| | 4. Приготовление блюд из жареной рыбы, рецептура, подача готовых блюд. | ***2,3*** | ***4*** |
| | 5. Приготовление блюд из запеченной рыбы | ***2,3*** | ***2*** |
| | 6. Блюда из котлетной рыбной массы. Подбор гарниров и соусов к рыбным блюдам. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 7. Приготовление блюд из нерыбных морепродуктов. Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения. | ***2,3*** | ***2*** |
| | ***Тематика лабораторных работ и практических занятий*** | | ***18*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ***Практическое занятие 16.*** Составление технологических карт и схем | | ***2*** |
| | ***Практическое занятие 17*** Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН | | ***2*** |
| | ***Практическое занятие 18.*** Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из рыбы моллюсков и ракообразных | | ***2*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление блюд из жареной рыбы и запеченной рыбы | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление блюд из котлетной рыбной массы | | ***4*** |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2***<br>***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>***4.*** Составление плана-меню горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом типа, класса, специализации организаций питания, сезона, вида приема пищи (по индивидуальным заданиям преподавателя)..<br>***5.*** Изучение ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.<br>***6.*** Изучить ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» и выписать в рабочую тетрадь названия способов обработки продуктов, термины.<br>***7.*** Составление таблицы по характеристике способов тепловой обработки и способов нагрева продукта, с учетом сохранности сырья.<br>***8.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>Приготовление сложных кулинарных блюд из овощей<br>Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий<br>Приготовление блюд из творога и яиц<br>Приготовление горячих напитков.<br>Приготовление изделий из теста<br>Приготовление сложных кулинарных блюд из рыбы | | | ***52*** |
| ***ЭКЗАМЕН*** | | | |
| ***Тема 2.7***<br>Приготовление | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***40*** |
| | 1. Значение мясных горячих блюд в питании. Классификация по способу теп- | ***2*** | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| сложных кулинарных блюд из мяса | ловой обработки | | |
| | 2. Варка мясных продуктов, блюда из отварного мяса, рецептура, приготовление, отпуск. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 3. Жарка мяса, способы жарки. Блюда из жареного мяса крупными, порционными и мелкими кусками: рецептура, технология приготовления, отпуск. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 4. Жарка мяса панированными кусками | ***2,3*** | ***2*** |
| | 5. Тушение мяса, виды и части туш, используемые для тушения. Блюдо из тушеного мяса, рецептура, приготовление, отпуск. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 6. Запеченные мясные блюда, рецептура, приготовление, отпуск | ***2,3*** | ***2*** |
| | 7. Блюдо из рубленой и котлетной массы, технология приготовления и отпуск. | ***2,3*** | ***2*** |
| | 8. Блюда из субпродуктов, рецептура, приготовление, отпуск | ***2,3*** | ***2*** |
| | 9. Приготовление блюд из мяса диких животных: Подбор гарниров и соусов к блюдам из мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения | ***2,3*** | ***2*** |
| | 10. Современные методы (использование техник молекулярной кухни, сувида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | ***2,3*** | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | при приготовлении. | | |
| | 11. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). | ***2,3*** | ***2*** |
| | ***Тематика лабораторных работ и практических занятий*** | | ***18*** |
| | ***Практическое занятие 19.*** Составление технологических карт и схем | | ***2*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление блюд из жареного мяса | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление блюд из запеченного мяса | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление блюд из тушеного мяса | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы | | ***4*** |
| ***Тема 2.8*** Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***26*** |
| | 1. Значение блюд из птицы в питании. Приготовление отварной птицы, разруб на порции, правила подачи | ***2*** | ***2*** |
| | 2. Приготовление жареной и запеченной птицы и дичи целиком. Приготовление начинок для фарширования птицы | ***2,3*** | ***2*** |
| | 3. Приготовление тушеных блюд из птицы | ***2,3*** | ***2*** |
| | 4. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов)и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; | ***2,3*** | ***4*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | | |
| | 5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | ***2,3*** | ***2*** |
| | 6. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из мяса | ***2*** | ***2*** |
| | ***Тематика лабораторных работ и практических занятий*** | | ***10*** |
| | ***Практическое занятие 20.*** Составление технологических карт и схем | | ***2*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление блюд из птицы.<br>Приготовление кнельной массы, отварной на пару. | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа.*** Приготовление утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком | | ***4*** |
| ***Дифференцированный зачет*** | | | ***2*** |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2***<br>Составление инструкционных - технологических карт «Приготовление сложных супов»<br>Реферат на тему «История происхождения сложных супов».<br>Презентация «Новые технологии в приготовление сложных супов».<br>Составление инструкционных карт «Приготовление сложных горячих соусов».<br>Составление технологической карты на соус «Бешамель» (на курином бульоне).<br>Презентация на тему «Декорирование блюд соусами».<br>Реферат на тему «Из глубины веков (фондю)». | | | ***55*** |

| | | |
|---|---|---|
| Реферат на тему «Использование соусов промышленного производства на предприятиях общественного питания».<br>Презентация на тему «Ассортимент и свойства пряностей».<br>Реферат на тему «Вина и алкогольные напитки для приготовления соусов».<br>Составление инструкционных карт «Приготовление сложных горячих блюд из овощей».<br>Презентация на тему «Новые виды сырья. Богатые незнакомцы».<br>Составление инструкционных карт «Приготовление сложных горячих блюд из рыбы».<br>Презентация на тему «Современные способы подачи блюд из запеченной рыбы».<br>Составление инструкционных карт«Приготовление сложных горячих блюд из мяса».<br>Презентация на тему: «Современные способы подачи блюд из жареного мяса порционными кусками».<br>Презентация на тему: «Блюда фламбированные из мяса и птицы».<br>Составление инструкционных карт «Приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы».<br>Презентация на тему: «Современные способы подачи блюд из жареной птицы и дичи».<br>Презентация на тему: «Современные способы подачи сложных блюд из сыра и грибов». | | |
| ***Всего*** | | ***121*** |
| **Учебная практика**<br>**Виды работ**<br>Приготовление сложных супов<br>Приготовление сложных горячих соусов<br>Приготовление сложных блюд из овощей<br>Приготовление сложных блюд из грибов<br>Приготовление сложных блюд из сыра<br>Приготовление сложных блюд из рыбы<br>Приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных<br>Приготовление сложных блюд из мяса<br>Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы | | ***108*** |
| **Производственная практика(по профилю специальности)**<br>**Виды работ**<br>Приготовление сложных супов<br>Приготовление сложных горячих соусов<br>Приготовление сложных блюд из овощей<br>Приготовление сложных блюд из грибов<br>Приготовление сложных блюд из сыра<br>Приготовление сложных блюд из рыбы<br>Приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных<br>Приготовление сложных блюд из мяса<br>Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы | | ***216*** |

| | |
|---|---|
| **Всего** | ***804*** |

## *4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ*

### *4.1. Материально-техническое обеспечение*

*Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Спецтехнологии*

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

**Технические средства обучения**: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой**:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 199 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный законФЗ-29 Российской ФедерацииО качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г.(с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
6. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
8. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу
9. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
10. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
11. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
12. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
13. СанПиН42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
14. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2005
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2002.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьников, - Москва, 2007.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий,2009.

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.

2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. -М: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости»,2011.

3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

5. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.

6. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пиши. М.: ИД Деловая литература, 2012.

7. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.:ФОРУМ, 2013.

8. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М. ,Экономика, 2012.

9. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

10. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия»,2013.

11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

12. Потапова И.И., Корнеева Н.В.Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

13. Потапова И.И., Корнеева Н.В.Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

14. Профессиональные стандарты индустрии питания. -.М.:ЗАО Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2012.

15. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.

16. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия», 2013.

17. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. –М.: Издательский центр «Академия», 2013.

18. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2012.

19. Харченко Н..Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

20. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2013.
21. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М. Издательский центр «Академия», 2012.

Дополнительные источники:

1. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес».
2. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. Школа гастрнома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
4. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
5. Торговое оборудование. -СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. www.consultant.ru
5. www.gastromag.ru
6. www.culinar-russia.ru
7. www.restoran-business.ru
8. www.restoved.ru
9. www.catalog.honeca.ru
10. www.arsenal-moscow.ru
11. www.restoranoved.ru

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения профессиональному модулю **Выполнение работ по профессии повар** планируется в соответствии с учебным планом колледжа. Общепрофессиональные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП 02. Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП 08. Охрана труда

ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

В рамках профессионального модуля **Выполнение работ по профессии повар** проходит освоение обучающимися программы учебной практики для получения первичных профессиональных навыков. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе колледжа, проводится концентрированно.

Обучающиеся должны иметь доступ к базам данных, библиотечным фондам и Интернет во время самостоятельной работы и при подготовке к аудиторным занятиям.

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля Выполнение работ по профессии повар и специальности Технология продукции общественного питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, мастера профессионального обучения должны иметь рабочую квалификацию повар 5 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях общественного питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

*5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)*

| **Результаты(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
|---|---|---|
| ПК 3.1.<br>Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | -организация технологического процесса;<br>-произведение расчетов по формулам для приготовления сложных супов;<br>-изучение ассортимента супов сложного приготовления;<br>-применение оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сложных супов;<br>-выполнение механической и тепловой обработки продуктов для приготовления сложных супов;<br>-приготовление, порционирование, оформление и подача сложных горячих супов, с соблюдением условий, сроков хранения и реализации;<br>- проведение органолептической оценки качества готовых супов. | Текущий контроль:<br>- тестирование;<br>- экспертная оценка практических заданий.<br><br>Итоговый контроль – комплексная экспертная оценка практических заданий по профессиональному модулю. |
| ПК 3.2<br>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | - организация технологического процесса;<br>- произведение расчетов по формулам для приготовления сложных горячих соусов;<br>- изучение ассортимента сложных горячих соусов;<br>- применение оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сложных горячих соусов;<br>- приготовление, порционирование, оформление и подача сложных горячих соусов, с соблюдением условий, сроков хранения и реализации;<br>- проведение органолептической оценки качества готовых горячих соусов.<br>- подбор соусов к различным горячим блю- | Текущий контроль:<br>- тестирование<br>-экспертная оценка практического задания |

| | | |
|---|---|---|
| | дам. | |
| ПК 3.3<br>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. | -организация технологического процесса;<br>- произведение расчетов по формулам для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;<br>-применение оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;<br>- приготовление, порционирование, оформление и подача сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, с соблюдением условий, сроков хранения и реализации;<br>- проведение органолептической оценки качества сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. | Текущий контроль:<br>- тестирование<br>-экспертная оценка практического задания |
| ПК 3.4<br>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы | -организация технологического процесса;<br>-расчет по формулам для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы;<br>- применение оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы;<br>- приготовление, порционирование, оформление и подача сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, с соблюдением условий, сроков хранения и реализации;<br>- проведение органолептической оценки качества сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы. | Текущий контроль:<br>- тестирование<br>-экспертная оценка практического задания |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
|---|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость | Презентация (эссе, сочинение) на тему | Экспертная оценка. |

| | | |
|---|---|---|
| своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | «Моя будущая профессия». | |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Планирование и организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции<br>Выбор способа достижения цели в соответствии с критериями качества и эффективности приготовления блюд. | Практическое задание.<br>Практическое задание. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в соответствии с критериями качества. | Практическое задание. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Поиск информации в нормативно- технологической, справочной документации, а так же использование интернет ресурсов.<br>Разработка нормативно-технологической документации | Практическое задание.<br>Практическое задание. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Использование программного обеспечения.<br>Работа со спец. программами | Экспертная оценка практического задания. |
| ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Создание продукта письменной коммуникации сложной структуры. | Анализ производственной практики (отчет, дневник) |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненых), за результат выполненных заданий | Демонстрация навыков организации технологического процесса членами команды/бригады | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на производственной практике |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Корректировка технологического процесса в соответствии с новыми технологиями. | Практическое задание |

***Темы курсовой работы (проекта)***

1. Технология приготовления заправочных супов
2. Технология приготовления щей
3. Технология приготовления борщей
4. Технология приготовления рассольников
5. Технология приготовления солянок
6. Технология приготовления супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями
7. Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми
8. Технология приготовления супов молочных
9. Технология приготовления супов – пюре
10. Технология приготовления прозрачных супов
11. Технология приготовления соуса красного основного и его производных.
12. Технология приготовления соуса белого основного и его производных
13. Технология приготовления соусов молочных и сметанных
14. Технология приготовления соусов яично – масляных
15. Технология приготовления блюд из каш
16. Технология приготовления блюд из макаронных изделий
17. Технология приготовления блюд из яиц
18. Технология приготовления блюд из творога
19. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных овощей
20. Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей
21. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей
22. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей
23. Технология приготовления блюд из запеченных овощей
24. Технология приготовления блюд из отварной рыбы
25. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы
26. Технология приготовления блюд из жареной рыбы
27. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы
28. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы
29. Технология приготовления блюд из морепродуктов
30. Технология приготовления блюд из отварного мяса
31. Технология приготовления из жареного мяса
32. Технология приготовления блюд из мяса жареного крупными кусками
33. Технология приготовления блюд из мяса жареного натуральными порционными кусками
34. Технология приготовления блюд из мяса жареного мелкими кусками
35. Технология приготовления блюд из жареного мяса панированными кусками
36. Технология приготовления тушеных мясных блюд
37. Технология приготовления запеченных мясных блюд
38. Технология приготовления блюд из рубленого мяса
39. Технология приготовления блюд из котлетной массы
40. Технология приготовления блюд из субпродуктов
41. Технология приготовления блюд из мяса диких животных
42. Технология приготовления блюд из жареной птицы и дичи
43. Технология приготовления тушеных блюд из птицы
44. Технология приготовления напитков
45. Технология приготовления горячих блюд лечебного питания