МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

_____ / Л.Ф. Пелевина

«22» 04 20 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и методической работе

_____ / В.Г. Шубаева

«22» 04 20 20 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

Санкт-Петербург

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):
Кудряшова Т.Р., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____
подпись

Рецензент:
Антропова О.Ю., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____
подпись

Лазерсон И.И.
ООО «Кулинарнаая студия Ильи Лазерсона» _____
подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
Протокол № 9 от 21.04.2020 г.

Председатель ЦК _____ / О.Ю. Антропова/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20
6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

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

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 дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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, 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 освоение программы профессионального модуля:
всего – 582 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 330 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –228 часов;
курсовой проект – 30 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 102 часа;
учебной и производственной практики – 252часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля очной формы обучения

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		**Учебная,** часов	**Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции									
ПК 3.1-3.4	МДК03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	**366**	**228**	**129**	**30**	**102**		**36**	
ПК 3.1-3.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	**216**							**216**
	Всего	**582**	**228**	**129**	**30**	**102**		**36**	**216**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материал	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
Раздел 1Товароведная характеристика сырья			
Тема 1.1 Классификация овощей	**Содержание**	4	2
	1. Классификация овощей.		
	2. Характеристика свежих овощей.		
	3. Характеристика консервированных овощей		
	Лабораторные работы	1	2
	1. Оценка органолептических показателей качества корнеплодов;		
	2. Определение вида овощей;		
	3. Определение органолептических показателей качества клубнеплодов;		
Тема 1.2Классификация грибов	**Содержание**	2	2
	1. Классификация грибов, условия хранения;		
	2. Требования к качеству различных видов грибов;		
	Лабораторные работы		
	1. Оценка органолептических показателей качества свежих грибов;	1	2
	2. Оценка органолептических показателей качества консервированных грибов;		
Тема 1.3Классификация сыров	**Содержание**	2	2
	1. Классификация сыров, условия хранения		
	2. Требования к качеству различных видов сыров;		
	Лабораторные работы	1	2
	1. Определение органолептических показателей качества сычужных сыров;		
	2. Определение органолептических показателей качества рассольных сыров;		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 **Тема 1.1**Классификация овощей; **Тема 1.2**Классификация грибов **Тема 1.3**Классификация сыров		11	3

Раздел 2Технологическое оборудование для раздачи горячих блюд				
Тема 2.1 Технологическое оборудование для варки	**Содержание**		2	2
	1.	Стационарные и опрокидывающие пищеварочные котлы**;**		
	2.	Автоклавы;		
	Практические занятия		4	2
	1.	Изучение видов пищеварочных котлов		
	2.	Изучение последовательности включения в работу пищеварочных котлов;		
Тема 2.2 Технологическое оборудование для жарки	**Содержание**		6	2
	1.	Автоклавы;		
	2.	Стационарные и опрокидывающие пищеварочные котлы;		
	3.	Сковороды электрические, принцип действия, правила эксплуатации;		
	4.	Фритюрница электрическая, принцип действия, правила эксплуатации;		
	5.	Общие сведения, классификация плит. Плиты электрические;		
	6.	Жарочные шкафы;		
	Практические занятия		4	2
	1.	Изучение последовательности эксплуатации сковороды электрической;		
	2.	Изучение последовательности эксплуатации фритюрницы электрической.		
Тема 2.3 Технологическое оборудование для раздачи горячих блюд	**Содержание**		4	2
	1.	Оборудование для раздачи пищи;		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 **Тема 2.1**Технологическое оборудование для варки; **Тема 2.2**Технологическое оборудование для жарки; **Тема 2.3** Технологическое оборудование для раздачи горячих блюд;			21	3
Раздел 3 Технологические процессы первичной обработки сырья и полуфабрикатов				
Тема 3.1 Механическая кулинарная обработка овощей и приготовление полуфабрикатов	**Содержание**		4	2
	1.	Пищевая ценность овощей, группы овощей, правила их обработки;		
	2.	Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов;		
	3.	Обработка и нарезка капустных, плодовых овощей и грибов;		
	4.	Подготовка овощей для фарширования;		
	5.	Обработка и нарезка шпинатных, салатных, десертных, консервированных овощей;		
	Практические занятия		7	2
	1.	Организация технологического процесса обработки и нарезки клубнеплодов, плодовых , корнеплодов;		
	2.	Организация технологического процесса обработки шпинатных, салатных, капустных овощей		

	3.	Расчёт технологических потерь при холодной обработке;		
	4.	Расчёт сырья, и выхода готовых полуфабрикатов;		
Тема 3.2 Тепловая кулинарная обработка продуктов.	**Содержание**		2	2
	1.	Тепловая кулинарная обработка продуктов, её значение;		
	2.	Основные способы тепловой обработки;		
	3.	Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки;		
Тема 3.3. Технология приготовления супов	**Содержание**		4	2
	1.	Значение первых блюд в питании. Классификация супов;		
	2.	Приготовление заправочных супов, их классификация;		
	3.	Приготовление бульонов. Правила приготовления супов;		
	4.	Приготовление прозрачных супов;		
	5.	Приготовление молочных и холодных супов;		
	Практические занятия		24	2
	1.	Расчёт сырья для приготовления бульонов;		
	2.	Расчёт сырья для приготовления супов;		
	3.	Расчёт выхода готовых супов;		
	4.	Взаимозаменяемость сырья, при приготовлении супов;		
	5.	Определение потерь при тепловой обработке сырья;		
	6.	Организация технологического процесса для приготовления супов;		
	Лабораторные работы		1	2
	1.	Оценка органолептических показателей качества супов;		
Тема 3.4 Технология приготовления соусов	**Содержание**		4	2
	1.	Значение соусов в питании. Классификация соусов;		
	2.	Виды пассеровок, их характеристика;		
	3.	Соус красный основной и белый основной, их производные;		
	4.	Соус сметанный и его производные;		
	5.	Соус молочный и его производные;		
	6.	Соус грибной и его производные;		
	7.	Соусы на сливочном масле;		
	8.	Сладкие соусы;		
	Практические занятия		8	2
	1.	Расчет сырья, необходимого для приготовления полуфабрикатов из мяса;		
	2.	Расчёт сырья для приготовления соусов;		
	Лабораторные работы		1	
	1.	Оценка органолептических качеств соусов;		2

Тема 3.5 Технология приготовления блюд их овощей	**Содержание**		4	2
	1.	Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при т.о. овощей.;		
	2.	Блюда и гарниры из вареных овощей;		
	3.	Блюда и гарниры из припущенных овощей;		
	4.	Блюда и гарниры из жареных овощей;		
	5.	Блюда и гарниры из тушеных овощей;		
	6.	Блюда из запеченных овощей;		
	Практические занятия		20	2
	1.	Расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей;		
	2.	Расчёт выхода готовых блюд;		
	3.	Взаимозаменяемость сырья, при приготовлении блюд и гарниров из овощей;		
	4.	Определение потерь при холодной обработке сырья;.		
	5.	Определение потерь при тепловой обработке сырья;		
	Лабораторные работы		1	2
	1.	Оценка органолептических показателей качества овощей;		
	2.	Оценка органолептических показателей качества блюд из овощей;		
Тема 3.6Технология приготовления блюд из грибов	**Содержание**			
	1.	Технология приготовления блюд из грибов;	2	2
	Практические занятия			
	1.	Расчёт сырья для приготовления блюд из грибов;	2	2
	Лабораторные работы			
	1.	Оценка органолептических показателей качества блюд из грибов, сыра	1	2
Тема 3.7 Технология приготовления блюд из рыбы	**Содержание**		2	2
	1.	Значение горячих рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при т.о. рыбы;		
	2.	Блюда из отварной рыбы;		
	3.	Блюда из припущенной рыбы;		
	4.	Блюда из жареной рыбы;		
	5.	Блюда из запеченной рыбы;		
	6.	Блюда из рыбной котлетной массы;		
	7.	Блюда из морепродуктов;		
	Практические занятия		8	2
	1.	Расчёт сырья для приготовления блюд из рыбы;		
	2.	Расчёт сырья, выходы полуфабрикатов и выхода готовых блюд из рыбы;		
	3.	Взаимозаменяемость сырья, при приготовления блюд из рыбы;		
	4.	Определение потерь при механической и тепловой обработке сырья;		

	Лабораторные работы			
	1.	Оценка органолептических показателей качества блюд из рыбы;	1	1
Тема 3.8 Технология приготовления блюд из мяса	**Содержание**		4	2
	1.	Значение горячих мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при т.о. мяса;		
	2.	Варка мясных продуктов;		
	3.	Жарка мяса крупным куском;		
	4.	Жарка мяса порционным куском;		
	5.	Жарка мяса мелким куском;		
	6.	Жарка мяса панированным куском;		
	7.	Тушеные блюда из мяса;		
	8.	Запеченные блюда из мяса;		
	9.	Блюда из рубленого мяса и котлетной массы;		
	Практические занятия		20	2
	1.	Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса;		
	2.	Расчёт сырья, выходы полуфабрикатов и выхода готовых блюд из мяса;		
	3.	Взаимозаменяемость сырья, при приготовления блюд из мяса;		
	4.	Определение потерь при тепловой обработке сырья;		
	5.	Определение потерь при холодной обработке сырья;		
	Лабораторные работы		1	2
	1.	Оценка органолептических показателей качества блюд из мяса.		
Тема 3.9 Технология приготовления блюд из птицы	**Содержание**		4	2
	1.	Блюда из с/х птицы, отварные;		
	2.	Жареные блюда из с/х птицы;		
	3.	Тушеные блюда из с/х птицы;		
	4.	Блюда из дичи;		
	Практические занятия		6	2
	1.	Расчёт сырья для приготовления блюд из птицы.		
	2.	Расчёт сырья, выходы полуфабрикатов и выхода готовых блюд из птицы.		
	3.	Определение потерь при тепловой обработке сырья.		
	Лабораторные работы		1	2
	1.	Оценка органолептических показателей качества блюд из птицы;		
Тема 3.10 Технология приготовления блюд из сыра	**Содержание**		2	2
	1.	Технология приготовления блюд из сыра		
	Практические занятия		2	2
	1.	Расчет сырья для приготовления блюд из сыра		

Тема 3.11 Технология приготовления блюд круп, бобовых и макаронных изделий	**Содержание**		2	2
	1.	Значение блюд из круп в питании. Подготовка круп к варке;		
	2.	Каши. Правила варки;		
	3.	Блюда из круп;		
	4.	Блюда из бобовых;		
	5.	Блюда из макаронных изделий;		
	Практические занятия		10	2
	1.	Расчёт сырья для приготовления каш.		
	2.	Расчёт сырья для приготовления блюд из каш.		
	3.	Расчёт сырья для приготовления блюд из макаронных изделий.		
	4.	Расчёт сырья для приготовления блюд из бобовых.		
	5.	Взаимозаменяемость сырья.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 **Тема 3.1**Механическая кулинарная обработка овощей и приготовление полуфабрикатов; **Тема 3.2**Тепловая кулинарная обработка продуктов; **Тема 3.3** Технология приготовления супов; **Тема 3.4**Технология приготовления соусов; **Тема 3.5** Технология приготовления блюд их овощей; **Тема 3.6**Технология приготовления блюд из грибов; **Тема 3.7** Технология приготовления блюд из рыбы; **Тема 3.8** Технология приготовления блюд из мяса; **Тема 3.9** Технология приготовления блюд из птицы; **Тема 3.10** Технология приготовления блюд из сыра; **Тема 3.11** Технология приготовления блюд круп, бобовых и макаронных изделий;			50	3
Раздел 4 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания				
Тема 4.1 Способыподачи блюд	**Содержание**		9	2
	1.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;.		
	2.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из рыбы;		
	3.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из мяса и птицы;		
	4.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов, сыра;		
	5.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;		
	6.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи соусов;		
	Практические занятия			
	1.	Подбор посуды для отпуска супов, мяса, рыбы.		

	2.	Подбор посуды для отпуска блюд из овощей, грибов, сыра.	4	2
	3.	Декорирование блюд сложными горячими соусами.		
	4.	Методы подачи горячих блюд.		
	5.	Взаимозаменяемость сырья, при приготовлении блюд и гарниров из овощей		
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 **Тема 4.1** Способыподачи блюд			10	3
Раздел 5 Контроль качества готовой продукции				
Тема 5.1 Контроль качества готовой продукции	**Содержание**		6	2
	1.	Критерии оценки качества компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;		
	2.	Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;		
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 **Тема 5.1** Контроль качества готовой продукции			10	3
Учебная практика **Виды работ** 1.Разработка ассортимента простых и сложных супов; 2.Подбор и оценка качества сырья для приготовления сложных супов; 3.Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; 4.Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности; 5. Сервировка и оформление сложных супов; 6. Оценка качества приготовленных сложных супов; 7.Соблюдение правил хранения сложных супов с учетом требований к безопасности пищевой продукции; 8. Разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; 9. Подбор и оценка качества сырья для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; 10. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; 11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности; 12. Сервировка и оформление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра ; 13. Оценка качества приготовленных сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; 14. Соблюдение правил хранения сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра с учетом требований к безопасности пищевой продукции; 15.Разработка ассортимента сложных горячих соусов; 16.Подбор и оценка качества сырья для приготовления сложных горячих соусов; 17.Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; 18.Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов с соблюдением санитарного, температурного и			36	

временного режимов и техники безопасности; 19. Оформление блюд сложными горячими соусами; 20. Оценка качества приготовленных сложных горячих соусов; 21.Соблюдение правил хранения сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевой продукции; 22.Разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; 23.Подбор и оценка качества сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; 24.Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; 25.Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности; 26. Сервировка и оформление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; 27. Оценка качества приготовленных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; 28.Соблюдение правил хранения сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом требований к безопасности пищевой продукции;		
Производственная практика **Виды работ** 1.Организация производственных работ в горячем цехе предприятия, соусное отделение; 2. Составление меню и ассортимента сложных горячих соусов; 3. Выполнение работ по приготовлению простых и сложных горячих соусов; 4. Составление отчѐтной документации по приготовлению соусов; 5.. Организация производственных работ в горячем цехе предприятия, отделения вторых блюд и гарниров; 6. Составление меню и ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; 7. Выполнение работ по приготовлению простых и сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; 8. Составление отчѐтной документации по приготовлению горячих блюд из овощей, грибов и сыра; 9. Организация производственных работ в горячем цехе предприятия, отделения вторых блюд и гарниров. 10. Составление меню и ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 11. Выполнение работ по приготовлению простых и сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 12. Составление отчѐтной документации по приготовлению горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	216	
Курсовая работа	30	
Темы курсовых работ 1.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы семейства осетровых; 3.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из говядины; 4.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов; 5.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из морепродуктов; 6.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции кухни Франции; 7.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции скандинавскойкухни;		

8.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Америки; 9. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Перу; 10.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов; 11.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции кошерной кухни; 12.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Испании; 13.Организация технологического процесса и разработка ассортимента супов пюре; 14.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Италии; 15.Организация технологического процесса и разработка ассортимента супов пюре европейской кухни; 16.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции Русской кухни; 17.Организация технологического процесса и разработка ассортимента современных соусов; 18.Современные способы приготовления горячих блюд (Sous-vid, cook/chill и т.д.) 19.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рубленной и котлетной массы, тар-тар; 20.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы и дичи 21.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из птицы 22.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сыра, сочетаемость сыров и вина; 23.Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Гоа;		
Итого	**582**	

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Ауд. 2202 (аудитория)

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., плакатница -2шт., шкаф книжный- 4шт., стенд информационный -1шт., Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media; Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

Ауд.2203 Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех

Муфельная печь МП-8; Рефрактометр Аббе NAR-2T; Аналитические электронные весы Pioneer; Лабораторные весы 2ЕК; Прибор для определения влажности пищевого сырья и продуктов (аналог прибора Чижовой); БАНЯ водяная 6-местная ПЭ-4300; БАНЯ водяная 4-местная Web-4; Электроплитки со стеклокерамической панелью Веста; Рефрактометр ИФР 454 Б2Н pH-150МА; Анализатор влажности МХ-50; Измеритель деформации клейковины ИДК 4; Устройство для отмывания клейковины МОК-1М; Прибор для определения числа падений ПЧП-5; Вискозиметр ротационный Брукфильда DV2T;

Прибор для определения объема хлеба; Прибор для форморустойчивочти хлеба;

Приборы Журавлева; Тестомес; Ларь морозильный Vestfrost AB201;

Ларь холодильный лабораторный AEG LL87695; Миксер Kithen AID5KSM 150psewn;

Электродуховка ALFA43xE Smeg; Печь с расстойным шкафом MINIMAT 1. Тестораскаточная машина для пиццы GAMR 40 inox; КуттерRobotCoupeR2; Миксер Kithen AID5KSM 150psewn; Мясорубка FAMATS22 (FTS117 4T) 220В; Блинный аппарат электрический Krompouz CEB PB2; Печь СВЧ Convito D90 N30 ESL –B6; Настольная индукционная плита IK200;

Комбайн кухонный Kenwood Kitchen Appliances Titanium Major; Вафельница Star food UWB-1; Купольная вытяжка Faber SPG10 Tratto xVA90 Укомплектованные рабочие места на 15 обучающихся, Мойка двойная-2 шт., металлические стелажи для посуды и техники, посуда.

ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Ауд.2407 (аудитория)
Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., компьютер преподавателя Pentium E5300 -1шт., Проектор NEC с проекционным экраном Star. Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Таблица 1 – Обеспечение дисциплины учебными изданиями

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.	осн		ЭБС ZNANIUM
Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : Учебное пособие .— 2, перераб. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 373 с.	осн		БС NANIUM
Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017 .— 816 с.	осн		ЭБС ZNANIUM
Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018 .— 208 с	доп		ЭБС ZNANIUM
Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи : [учебно-методическое пособие] / В.И.Богушева. Изд. 5-е. Ростов-на-Дону : Феникс, 2015. 375 с. : ил., табл.	доп	55	
Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В.В.Усов .— 14-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017 .— 432 с. — (Профессиональное образование. Общественное питание).	доп	46	

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику проводят по завершению изучения теоретической части разделов модуля. Рекомендуется группу студентов делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе. При изучении модуля со студентами организуются консультации, которые могут

организовываться как со всей группой, так и индивидуально. Для организации самостоятельной работы обучающихся созданы условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет.
Производственная практика реализуется после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентом.
Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):
- наличие высшего образования соответствующего профиля;
- опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего образования соответствующего профиля.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата умение**	**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; оформление и проверка разделов дневника по практикам
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление	разработка ассортимента соусов. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и	фронтальная проверка знаний; тестирование;

сложных горячих соусов.	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	написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; оформление и проверка разделов дневника по практикам
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; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; оформление и проверка разделов дневника по практикам
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление	разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	фронтальная проверка знаний;

сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	(домашней) птицы. организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; оформление и проверка разделов дневника по практикам

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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии;	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях. Участие в студенческих конференциях, конкурсах и олимпиадах. Оценка по пятибалльной системе

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности исходя из методов и способов выполнения профессиональных задач;	Оценка и наблюдение на лабораторных занятиях. Оценка по пятибалльной системе
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Ответственность за выполнение стандартных и нестандартных ситуаций;	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективное использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;	Экспертная оценка решения ситуационных задач. Оценка по пятибалльной системе
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Наблюдение и оценка по пятибалльной системе вовремя занятии
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями;	Наблюдение во время занятия. Экспертная оценка взаимоотношений по пятибалльной системе.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Ответственное отношение за результат выполнения задания;	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Осознанное планирование повышения квалификации и самообразования;	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентация и освоение новых технологий в профессиональной деятельности;	Наблюдение на лабораторных занятиях. Оценка по пятибалльной системе

6.ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КБ иТ обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.