

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский химико-технологический техникум»  
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)  
комиссии социально-экономических дисциплин  
Протокол № 1 от 01.09.2020

  
Заместитель директора по УВиМР  
\* О.В. Князева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**  
для специальности  
**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234) укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: \_\_\_\_\_ - преподаватель ГБПОУ «ПХТТ»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки.

**Профессиональный модуль имеет междисциплинарные связи со следующими дисциплинами (междисциплинарными курсами, профессиональными модулями):**

1. ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
2. ОП.02 Физиология питания;
3. ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья;
4. ОП.05 Метрология и стандартизация;
5. ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
6. ОП.08 Охрана труда;
7. ОП.10 Калькуляция и учет в общественном питании.

**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:**

ПО1 - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО2 - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО3 - супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО4 - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО5 - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО6 - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

**уметь:**

У1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У2 - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У3 - проводить расчеты по формулам;

У4 - 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;

У5 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У6 - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У7 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

**знать:**

З1 - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

З2 - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

З3 - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

34 - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

35 - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

36 - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

37 - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

38 - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

39 - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

310 - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

311 - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

312 - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

313 - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

314 - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

315 - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

316 - правила соусной композиции горячих соусов;

317 - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

318 - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

319 - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

320 - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

321 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

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

323 - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

324 - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

325 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

326 - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

327 - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

328 - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

329 - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

330 - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

331 - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

332 - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

333 - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

334 - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

335 - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

336 - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

337 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего – **534** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **534** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **404** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **130** часов;

учебная практика – **36** часов.

производственная практика – **108** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», в том числе профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

Код	Наименование
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

В процессе освоения профессионального модуля обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование
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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	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
ПК 3.1-3.4	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	390	260	130	-	130	-	-	-
	УП.03 Учебная практика	36	36	36	-	-	-	36	-
	ПП.03 Производственная практика	108	108	108	-	-	-	-	108
	<b>Всего</b>	<b>534</b>	<b>404</b>	<b>244</b>	<b>-</b>	<b>130</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>108</b>

### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
<b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>130</b>	<b>274</b>	<b>130</b>	
<b>МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>130</b>	<b>130</b>	<b>130</b>	
<b>Введение</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Структура и содержание профессионального курса, значение разделов, взаимосвязь с другими дисциплинами и производственной практикой. Формирование профессиональных компетенций техника-технолога	<b>2</b>			
<b>Раздел 1</b>				<b>34</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 1.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 1.3.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 1.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 1.5.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 1.6.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Самостоятельная работа к разделу 1 МДК 03.01</b>		-	-	<b>34</b>	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с					

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. <b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>					
<b>Раздел 2</b>		-	-	32	
<b>Тема 2.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 2.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 2.3.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 2.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 2.5.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 2.6.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Самостоятельная работа к разделу 2 МДК 03.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. <b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>		-	-	32	
<b>Раздел 3</b>				32	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Тема 3.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 3.2.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 3.3.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 3.4.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 3.5.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 3.6.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Самостоятельная работа к разделу 3 МДК 03.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СаНПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.		-	-	32	
<b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>					
<b>Раздел 4</b>				<b>32</b>	
Тема 4.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 4.2.	<i>Содержание учебного материала</i>				

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 4.3.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 4.4.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 4.5.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 4.6.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Самостоятельная работа к разделу 4 МДК 03.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.  <b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>		-	-	32	
УП 03 Учебная практика	Виды работ:	-	36	-	
ПП 03 Производственная практика	Виды работ:	-	108	-	

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

Реализация программы профессионального модуля требует наличия кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и лабораторий:

- метрологии и стандартизации;
- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебных кабинетов (лабораторий) и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособия;
- весоизмерительное оборудование, контрольно–кассовое оборудование, немеханическое, механическое оборудование и пр.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- видеофильмы.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся концентрированно.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07713-9. — URL: <https://book.ru/book/934030>
2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г

Дополнительные источники:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404>
3. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: <https://book.ru/book/936168>
3. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Лабораторный практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г.
4. Беляева, М.А. Многокритериальная оптимизация тепловой обработки мясных полуфабрикатов с использованием современных электрофизических методов нагрева : монография / Беляева М.А. — Москва : Русайнс, 2020. — 242 с. — ISBN 978-5-4365-4176-1. — URL: <https://book.ru/book/935223>
5. Новикова, Е.В. Энциклопедия питания. Том 6. Процессы, происходящие в продуктах при обработке : энциклопедия / Новикова Е.В., Черевко А.И., под общ. ред., Михайлов В.М., под общ. ред., Шильман Л.З. под общ. ред., Бреславец Т.В., Гринченко Н.Г., Котляр О.В. — Москва : КноРус, 2021. — 535 с. — ISBN 978-5-406-07882-2. — URL: <https://book.ru/book/939040>

6. Новикова, Е.В. Энциклопедия питания. Том 7. Технология кулинарной продукции : энциклопедия / Новикова Е.В., Черевко А.И., под общ. ред., Михайлов В.М., под общ. ред., Шильман Л.З., под общ. ред., Артамонова М.В., Бидюк Д.О., Гревцева Н.В. — Москва : КноРус, 2021. — 527 с. — ISBN 978-5-406-07883-9. — URL: <https://book.ru/book/939536>

7. Кулинарная карта библиотек России : массовое издание / Коллектив авторов — Москва : КноРус, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-406-03102-5. — URL: <https://book.ru/book/936603>

8. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр "Академия", 2015г.

9. Производственное обучение профессии «Повар». Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для студентов СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учебное пособие для студентов СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

11. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

Интернет- источники:

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение профессионального модуля ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и календарным графиком.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УВиМР. Программа освоения профессионального модуля включает МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», а также учебную и производственную практику. В процессе обучения основными формами являются: аудиторные занятия, включающие теоретические и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающегося.

В процессе освоения теоретического материала у обучающихся формируется системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивается усвоение ими основных



дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа включает в себя отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Изучение теоретического материала проводится как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп на специальности).

При проведении практических занятий проводится деление группы обучающихся на подгруппы, численностью не более 12 чел. Практические работы проводятся в специально оборудованной лаборатории - учебный кулинарный цех.

Оценка теоретических и практических знаний обучающихся осуществляется проведением текущего контроля и промежуточной аттестацией.

Текущий учет результатов освоения профессионального модуля производится в журнале успеваемости.

Формой промежуточной аттестации по МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» является экзамен в 7 семестре.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика направлена на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика проводится по завершению изучения междисциплинарного курса в 7 семестре.

Производственная практика проводится в 8 семестре.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, формой промежуточной аттестации учебной и производственной практики является дифференцированный зачет.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции является квалификационный экзамен, кроме того,

материалы профессионального модуля включаются в государственную итоговую аттестацию по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Результатом освоения профессионального модуля выступают общие и профессиональные компетенции, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

Для успешного освоения профессионального модуля каждый обучающийся обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами лекций и практических занятий, учебно-методической литературой, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

При освоении профессионального модуля каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации.

Образовательный процесс может быть организован с использованием электронного обучения и дистанционных технологий. На сайте СДО ПХТТ размещается теоретический материал для самостоятельного изучения обучающимися, автоматизированные тесты и другие материалы.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 4.1 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимся профессионального модуля, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы (организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации профессионального модуля, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме

стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует видам профессиональной деятельности, указанных в пункте 4.3 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных супов в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья для приготовления сложных супов органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных супов в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления сложных супов в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых сложных супов в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных супов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных супов различными методами</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных горячих соусов в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья для приготовления сложных горячих соусов органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных горячих соусов в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления сложных горячих соусов в</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>соответствии с нормативно-технологической документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых сложных горячих соусов соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных горячих соусов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных горячих соусов различными методами</li> </ul>	
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- оформляет сложные блюда из овощей, грибов и сыра и следит за соблюдением температуры подачи блюд;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>технологическое оборудование при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра различными методами</li> </ul>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- оформляет сложные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и следит за соблюдением температуры подачи блюд;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения сырья и готовых сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	безопасности; - проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и сыра различными методами	

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения будущей профессии; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе выполнения практических заданий творческих работ, проектов.  Анкетирование, собеседование
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе решения профессиональных ситуаций
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- адекватность и обоснованность принятия решений по разрешению проблемы в соответствии с заданными критериями; - анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков; - оценивание последствий принятых решений	Наблюдение за процессом аналитической деятельности обучающегося в ходе решения ситуационных задач

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации, извлечение и анализ информации из различных источников;</li> <li>- применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</li> </ul>	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией: <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы</li> </ul>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;</li> <li>- владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</li> </ul>	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией: <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы</li> </ul>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление коммуникаций с сокурсниками и преподавателями в ходе обучения</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка коллективной деятельности и процесса общения с сокурсниками, преподавателями на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности;</li> <li>- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики



<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
повышение квалификации	<p>области образовательной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития</li> </ul>	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности;</li> <li>- совершенствование и мобильность методов работы в профессиональной деятельности</li> </ul>	Наблюдение за процессом самообразования, освоения новых технологий (методов) в процессе выполнения научно-исследовательской работы, учебной и производственной практики.