

**Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Владимир

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

10.02.10Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик:

АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права
Владкоопсоюза»

Разработчик:

Мартин Мартин Анди –мастер производственного обучения АН ПОО
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	34
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при профессиональной подготовке и переподготовке по рабочей профессии «Повар» на базе основного общего образования без опыта работы.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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
- 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 к 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 – 1128 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 696 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 464 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 232 часов;

учебной и производственной практики – 432 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК3.2	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 3.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 3.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 3.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 3.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 3.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 3.7	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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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		
ПК 1	Раздел 1. Приготовление сложных супов	136	106	54	-	30	-	-	-
ПК 2	Раздел 2. Приготовление сложных горячих соусов	38	28	26	-	10	-	-	-
ПК 3	Раздел 3. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, круп, яиц, творога, бобовых, макаронных изделий	232	136	48	-	96	-	-	-
ПК 4	Раздел 4. Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	258	162	98	-	96	-	-	-
ПК 1, ПК 2, ПК 3, ПК 4	Курсовая работа	32	32	-	32	\		-	-
ПК 1, ПК 2, ПК 3, ПК 4	Учебная практика, часов	252						252	-
ПК 1, ПК 2, ПК 3, ПК 4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	180							180
	Всего:	1128	464	226	32	232	22	252	180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- «**Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства**»
- учебного кулинарного цеха.**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест **кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:**

- комплект ученической мебели,
- рабочее место преподавателя,
- образцы оборудования,
- Сборники технологических нормативов,
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия (плакаты, муляжи).

Оборудование и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

- комплект ученической мебели,
- рабочее место преподавателя,
- рабочие места студентов,
- оборудование: холодильник, электрическая плита, весы, производственные столы, моечные ванны;
- инвентарь: разделочные доски, ножи и др.;
- столовая посуда;
- Сборники технологических нормативов,
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия (плакаты, муляжи).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить

концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы и федеральные законы

1. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
2. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
4. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
5. СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
7. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
8. Санитарные правила. «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» СанПиН 42-123-4117-86
9. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 № 322

10. Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Хлебпродинформ, 1996, 2015. Сборник технологических нормативов.

Основные источники:

1. Казанцева Н.С.. Товароведение продовольственных товаров. Изд. «Дашков и К°», М.: 2015
2. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015
3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 1999 переиздание 2015
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник. М: Амедия, ИРПО, 2015
5. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – М.: Всероссийский институт питания, 2009, ч.1 и 2.
6. Мудрецова-Висс К.А. Кудряшова А.А. Микробиология, санитария и гигиена. М.: Деловая литература, 2015
7. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» учебное пособие. – Р.: Феникс, 20015
8. Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в общественном питании. Феникс. Ростов- на- Дону, 2015

Дополнительные источники:

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Изд.Центр Академия, 2012
3. Николаева М.А. Товароведение товаров растительного происхождения

Москва ОУПКРТ 2012

4. Микулович Л.С. "Товароведение продовольственных товаров" Минск, 2009
5. Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров / Учеб. для вузов. - М.: Инфра-М, 2013
6. Журналы: «Питание и общество», «Гастроном»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного модуля. При работе над освоением данного модуля обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Технология продукции общественного питания»; «Оборудование предприятий общественного питания»; «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Контроль качества продукции и услуг», «Организация производства».

Мастера: наличие 5 квалификационного разряда с обязательной

стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Проверка качества и соответствия продуктов технологическим требованиям к сложным супам Соответствие процессов приготовления, сервировки и подачи сложных супов технологическим нормативам, СанПиН Точность расчётов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных супов Верность и точность оценки качества сложных супов	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий Зачёт Отчеты по учебной и производственной практике квалификационный экзамен по модулю
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Проверка качества и соответствия продуктов технологическим требованиям к сложным горячим соусам Соответствие процессов приготовления и реализации сложных горячих соусов технологическим нормативам, СанПиН Точность расчётов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов Верность и точность оценки качества горячих соусов	
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Проверка качества и соответствия продуктов технологическим требованиям к сложным горячим блюдам из овощей, грибов и сыра Соответствие процессов приготовления, оформления и реализации сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра технологическим нормативам, СанПиН Точность расчётов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд Верность и точность оценки качества сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Проверка качества и соответствия продуктов технологическим требованиям к сложным горячим блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы Соответствие процессов приготовления, оформления и реализации сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы технологическим нормативам, СанПиН Точность расчётов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд Верность и точность оценки качества сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы	

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии, наличие положительных отзывов по итогам прохождения производственной практики	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Обоснованность выбора и применяемых методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления полуфабрикатов	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационных технологий для обеспечения профессиональной деятельности	
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с участниками образовательного процесса в ходе обучения	
		17

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Анализ инноваций в области ой деятельности	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Готовность к исполнению воинской обязанности	