Министерство образования Саратовской области

государственное АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ образовательное учреждение

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«саратовский колледж кулинарного искусства»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**для подготовки специалистов среднего звена**

**естественнонаучного образования**

2015 г.

 Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.02.10«Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).

Организация-разработчик: ГАПОУ СО СПО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Разработчики:

Кетько Н.Е., заместитель директора по учебно-методической работе, преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник НПО высшей квалификационной категории

Ходас Ж.О., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  | **стр.****4** |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **8** |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | **9** |
| **4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **21** |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | **24** |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 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 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции » может быть использована при освоении специальности «Технология продукции общественного питания» в рамках дополнительного профессионального образования переподготовки кадров . Опыт работы не требуется.

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

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

 и**меть практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, 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; сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

**-** органолиптически 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 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 сыров;

- 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 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, разных типов сыров;

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

- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими 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 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 хранения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных 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 готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и горячей сложной горячей продукции;

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

Всего - **438** часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося- **294**  часа;

 включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **196** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **98** часов;

учебной и профессиональной практики – **144** часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

 Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ( ВПД)-

**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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями  |
| ОК 7. |  Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий  |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации  |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности  |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов***(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | **Практика**  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная работа обучающегося** | **Учебная,**часов | **Производственная (по профилю специальности),**часов |
| **Всего,**часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**часов | **в т.ч., курсовая работа,**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** | **Раздел ПМ 03**Реализация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**МДК.03.01.** Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | **294** | **196** | **90** | **-** | **98** |  |  |  |
|  | **Производственная практика. часов** | **144** |  |  |  |  |  | **72** | ***72*** |
|  | **Всего:** | **438** | **196** | **90** |  | **98** |  | **72** | **72** |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

*Оборудование*:

* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

*Информационное обеспечение:*

* компьютер, модем (спутниковая система), проектор;
* программное обеспечение общего назначения:
	+ - Операционная система Windows XP
		- Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
		- Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

*Оборудование учебного кулинарного цеха №1:*

1. Технологическое оборудование:

* механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
* оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
* тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
* холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

2.Оборудование:

* Ванная-мойка.
* Инвентарь:столы разделочные механические, доски разделочные.
1. Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные
* Посуда и инвентарь в ассортименте
* Доски разделочные
* Весы

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

*Основные источники:*

1. Анфимова Н.А. **Кулинария.** Учебник для нач.проф.образования Гриф: / Н.А. Анфимова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 400с. Гриф: рекомедовано ФГУ «Фиро»
2. Богушева В.И. **Технология** приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. – Изд. 4-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2013.- 374

*Дополнительные источники:*

1. Ковалев, Н.П. «Русская кухня».

2. Новоженов,Ю.М. «Кулинарная характеристика блюд».

3.Барановский, В.А.,. Шатун , Л.Г «Повар».

4.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб.пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.

5.Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи: Учеб.пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 1988.

6.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2009

 7.Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения

 Текст: учеб.пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург:

 Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

*Отечественные журналы:*

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

*Интернет-ресурсы:*

«Кулинарный портал». Форма доступа:

 http://[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru).,

 <http://povary.ru>.,

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

# **Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной горячей кулинарной продукции» является освоение учебной практики и междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

-наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.