

Аннотация  
к рабочей программе профессионального модуля **ПМ 03 Организация  
процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной  
продукции**

по специальности

19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Квалификация техник

Форма обучения – очная

**1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) 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.

ПК 3.5. Организовывать и проводить приготовление сложных национальных блюд

ПК 3.6. Организовывать и проводить приготовление сложных европейских блюд

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## **1.1 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ.03:**

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 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 сыра;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы и с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей 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 размера (массы), рыбных, 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, 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 основании примерной программы профессионального модуля:**

Всего - 503 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 359 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 237 часа;

Самостоятельной работы обучающегося - 92 часа;

Учебной и производственной практики – 36+72=108 часов.

Курсовое проектирование- 20ч.

ПР76

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03  
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей  
кулинарной продукции**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, 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 – коммуникативные 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. Структура и содержание профессионального модуля ПМ.03

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенной на освоение междисциплинарного курса					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, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1-3.4	Раздел 1 Организация рабочего места и подбор технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции		10	2	20	7	20	-	-	
ПК3. 1	Раздел 2 Организация и приготовление сложных супов		37	34		15		36	-	
ПК3. 2	Раздел 3 Организация и приготовление сложных горячих соусов		18	10		7			-	
ПК 3.3	Раздел 4 Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра		36	12		15			-	
	<b>5семестр</b>	<b>=165+10К</b>	<b>107</b>	58		<b>79</b>				
				6						
ПК 3.4	Раздел 5 Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		62=34+18+10к	18		13		36	-	
	<b>Курсовая работа</b>				20		20			
		<b>361</b>	<b>152</b>	76				<b>72</b>	<b>72</b>	
	<b>Производственная практика</b>	<b>96</b>								<b>96</b>
	<b>Всего</b>	<b>361</b>	<b>241\152</b>	76	10	<b>92</b>	40	<b>12</b>	<b>96</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; в кулинарной лаборатории, учебном кулинарном цехе

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии продукции общественного питания»:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты);
- принтер, сканер, копир, ПК, экран, проектор, интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»,»:

- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия (комплект плакатов, таблицы технических характеристик оборудования, действующие модели оборудования).

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. Технологии приготовления пищи:

плиты электрические, мясорубка электрическая, миксеры, наборы кухонной и столовой посуды, наборы разделочных досок, наборы ножей, комплект учебно – методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности: компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно – методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено и производственную практику, которую рекомендуется проводить по окончании изучения профессионального модуля.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова- М. : Издательский центр «Академия», 2014.-192с.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. Проф. Образования / В.В. Усов. -2-е изд., стер. - М.; Издательский центр «Академия». - 2009. – 416 с.

3. Усов В.В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования \ В.В. Усов.- М. : Издательский центр «Академия», 2007.- 400с.- (Основы кулинарного мастерства)

4. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-176с.

5, Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред проф. образования\Е.И.Соколова.-М.:Издательский центр «Академия», 2014.-288с., {16} с цв.ил.

6. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования Л.З.Шильман.- 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр « Академия» ,2012.-192с.

7. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования Л.З.Шильман.- 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр « Академия» ,2012.-176с.

Справочники:

1.Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб пособие для студ учреждений сред. проф. образования\ Н. Э.Харченко. -8-е., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2014.-512с.

3.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009.-680 с.

Дополнительные источники:

1.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ.учреждений среднего проф. образования \ М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М: Издательский центр «Академия», 2013.-192с.

2.Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \С.Ю. Мальгина, Ю.Н.Плешкова.- М. : Издательский центр «Академия», 2014.-320с.

Периодические издания:

Журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»

Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество» «Ресторанный бизнес, «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

2.Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

<http://4vkusa.ru>

[www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru)

[www.povara.ru](http://www.povara.ru)

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>

<http://www.homefood.ru/>

<http://about-food.ru>

<http://goodfoodz.ru/>

<http://foodquiz.ru/>

<http://eda.ucoz.ru>

<http://web-food.ru/>

<http://prigotovimest.ru>

<http://receptanet.ru>

<http://www.1001eda.com/>

<http://oproduktah.com/>

<http://www.suharevka.ru>