

**Аннотация к программе  
Профессионального модуля  
ПМ. 03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**Разработчики:** Шумилкина М.Н. - преподаватель, Шаповалова С.Н. -зам. директора по УМР, Топчей Т.И. - методист, Ключко Н.Г.- старший мастер

**Согласовано:** ОАО «Интурист в г.Ростове-на-Дону» директор Кушнарченко Н.В.

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупненной группы специальностей 19. 00. 00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыры, рыбы, мяса и домашней птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыры, рыбы, мяса и домашней птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, используя 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 сыры, рыбы, мяса и домашней птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыры, рыбы, мяса и домашней 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 организация производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторанах (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 их овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса, 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 вин 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 и 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 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 сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей

продукции.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

	<b>Кол-во часов</b>
<b>Всего</b>	<b>540</b>
Учебная нагрузка	432
Аудиторная нагрузка	216
в т.ч. практические работы	80
практические занятия	46
Самостоятельная внеаудиторная работа	108
Учебная практика	54
Производственная практика	162

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.**

Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление супов и горячих соусов.

**Тема 1.1.** Организация процесса приготовления супов и горячих соусов.

**Тема 1.2.** Организация процесса приготовления и приготовление супов.

**Тема 1.3.** Организация процесса приготовления и приготовление соусов

Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.

**Тема 2.1.** Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.

**Тема 2.2.** Организация процесса приготовления и приготовление блюд из овощей, грибов и сыра.

**Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы**

**Тема 3.1.** Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы.

**Тема 3.2.** Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса.

**Тема 3.3.** Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд домашней птицы

**Учебная практика**

**Виды работ:**

1. Определение вида и сорта поступившей сырья и продуктов для приготовления горячей кулинарной продукции.
2. Проведение органолептической оценки качества поступающего сырья, установление дефектов.
3. Осуществление подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячей кулинарной продукции.
4. Составление перечня производственного инвентаря горячего цеха. Анализ его ассортимента.
5. Составление перечня технологического оборудования горячего цеха. Анализ его ассортимента.
6. Знакомство с ассортиментом пряностей и приправ, анализ их кулинарного использования в приготовлении горячей кулинарной продукции.
7. Приготовление супов, соусов, блюд из мяса, рыбы и домашней птицы.
8. Безопасная эксплуатация технологического оборудования.
9. Безопасная эксплуатация производственного инвентаря.

**Производственная практика по профилю специальности**

**Виды работ:**

1. Осуществление контроля за безопасностью хранения продуктов и полуфабрикатов.
2. Контроль соблюдения температурного и санитарного режимов приготовления супов, горячих соусов, блюд из мяса, рыбы и домашней птицы.
3. Анализ применения производственного инвентаря.
4. Анализ эксплуатации технологического оборудования.
5. Изготовление супов, горячих соусов, блюд из мяса, рыбы и домашней птицы, используя различные методы и технологические приемы.
6. Составление производственной программы горячего цеха.
7. Распределение заданий для производственного персонала.
8. Анализ ассортимента супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы.
9. Выполнение технологических расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления супов, горячих соусов, блюд из мяса, рыбы и домашней птицы.

10. Составление технологических карт и инструкций по приготовлению супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.
11. Анализ технологической схемы горячего цеха. Составление предложений по ее совершенствованию.

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; учебный кулинарный цех.

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

*Оснащение учебного кабинета:*

- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

*Информационное обеспечение:*

- компьютер, проектор, интерактивная доска;
- программное обеспечение общего назначения:
  - Операционная система Windows XP
  - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
  - Программа Универсальный УМКК для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и/или интерактивной доской «Технология продукции общественного питания»

*Оборудование учебного кулинарного цеха:*

- рабочие места по количеству обучающихся
- комплект учебно - планирующей документации
- оборудование:

Скуттер SIRMANC4  
Совощерезка ROBOT COUP CL 25. CL 30  
Сблендеры MACAP P 102  
Сбликсеры ROBOT COUP  
Смиксеры Cepwood. B5D  
Схолодильник POLAR ШХ-0,7  
Схолодильник ШВУП 1 ТУ - 0,7 М  
Сфритюрница FR 6+6  
Сгриль контактный CORT LR  
Сплита ЭП - 4 ЖШ  
Сслайсер ES  
Спароконвектомат FEV 64 М  
Спароконвектомат SCC 61  
Спечь конвекционная XF 190  
Свесы настольные АД - 1, SW - 10  
Свесы порционные CAS SW - 5

- посуда, инвентарь:

миски, тарелки, салатники, блюда, сковороды, кастрюли, горшочки керамические, баранчики, сковороды порционные, кокотницы, сита, тёрки, дуршлагаи, доски разделочные(маркировка ОВ, ОС), ножи, толкушки, кулинарные формы (кольцо, квадрат), кондитерские мешки с насадками, лопатки, шумовки, соусники, подносы, наборы ножей для карвинга, ложки и вилки столовые, ложки гарнирные, противни, молотки для отбивания, набор измерительных приборов.

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

### Информационное обеспечение обучения

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

*Основные источники:*

##### 1. Учебники.

Самородова И.П. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, М. Издательский центр «Академия», 2014г

##### 2. Справочники.

Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.

Данилевская Е.В. .

Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

3. *Дополнительная литература.*

Богушева В.И. Технология приготовления пищи.-М.:Феникс, 2010.

Тимофеев В.А. Товароведение продовольственных товаров.-РостовнД.: Феникс, 2009.

Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров.-М.:Академия, 2010.

Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.- М.:Инфра-М.форум, 2009.

Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании.-М.:ИТКДашков и К», 2010.

Королев А.А., Мартинчик А.Н., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария.-М.:Академия, 2010.