**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**«АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2018

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрена на заседании  учебно – методического объединения технологических специальностей  «\_\_\_\_ »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018г.  Председатель учебно – методического объединения технологических специальностей\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Матвеева |  | Утверждена  Директор ГБПОУ КК АТТС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018г. |

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_ от «\_\_»\_\_\_\_2018г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 № 384, зарегистрирован в Минюсте России от «23» июля 2014 г. N 33234, укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Автор: Скопецкая Л.Н.

Преподаватель

ГБПОУ КК «АТТС»

Рецензенты: Серикова В.Н., директор МП «Комбинат

школьного питания и торговли»

Квалификация по диплому:

инженер – технолог

Боровская Г.И.

ГБПОУ КК «АМТТ»

Квалификация по диплому:

инженер - технолог

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4 | . |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 9 |  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 27 |  |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения  профессионального модуля (вида деятельности)31 |  |

**1. общая характеристика рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| 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, сыра**.** |
| ПК 3.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| *ПК3.5.* | *Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы.* |
| *ПК3.6.* | *Приготовление и оформление блюд из моллюсков и ракообразных.* |
| *ПК 3.7* | *Презентовать готовые блюда потребителям.* |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| 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 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра и рыбы, *моллюсков, ракообразных*, мяса, птицы;  организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, *моллюсков, ракообразных*, мяса, 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;  *приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.* |
| **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, сыра, рыбы, мяса, 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;  *организовывать приготовление классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.* |
| **знать** | ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра*,* рыбы, *моллюсков, ракообразных*, мяса, 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 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*, моллюсков, ракообразных*, мяса, 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, сыра;  основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;  методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы*, моллюсков, ракообразных*, мяса и птицы;  варианты сочетания овощей, грибов, сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;  варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей 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, *моллюсков, ракообразных*, мяса, птицы, различных типов сыров;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;  варианты сочетания рыбы*, моллюсков, ракообразных*, мяса и птицы с другими ингредиентами;  привила 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, птицы;  технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;  гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра*,* рыбы, мяса, 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, *моллюсков, ракообразных*, птицы,  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*, моллюсков, ракообразных*, мяса птицы*,* овощей, грибов, 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, 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, сыра, рыбы*, моллюсков, ракообразных*, мяса, птицы;  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок 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  *технологию приготовления* *классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.* |

Основание:

Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 4,5 квал.уровня,

требования компетенций WorldSkills, анкетирования работодателей.

Протокол заседания круглого стола от 20.04.2016

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **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,**  **ПК 3.2,** | **Раздел 1.**Ведение технологического процесса приготовления сложных супов и горячих соусов*.* | **160** | **100** | 60 |  | **60** |  | **42** |  |
| **ПК 3.3** | **Раздел 2.**Ведение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов сыра | **170** | **100** | 60 | **70** | **42** |  |
| **ПК 3.4,**  **ПК3.5,**  **ПК3.6** | **Раздел 3.**Ведение технологического процесса приготовления сложных и *интернациональных блюд* из рыбы, *моллюсков, ракообразных*, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы. | **231** | **174** | 94 | **57** | **42** |  |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов | **126** |  | | | | | | **126** |
|  | **Всего:** | **813** | **374** | 214 | **-** | **187** | **-** | **126** | **126** |

1. [↑](#footnote-ref-1)