

Аннотация к рабочей программе модуля
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(срок получения СПО 3 года 10 месяцев)

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» включен в профессиональный цикл ППССЗ по специальности.

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

2. Цель изучения модуля

Целью изучения модуля является овладение видом деятельности (Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции) и соответствующими профессиональными компетенциями.

3. Структура модуля

Профессиональный модуль включает в себя МДК 03. 01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

МДК 03.01. состоит из разделов:

1. Осуществление технологии приготовления супов.
2. Осуществление технологии приготовления соусов.
3. Осуществление технологии приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Осуществление технологии приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.
5. Осуществление технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
6. Осуществление технологии приготовления блюд из яиц и творога.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные технологии, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, использование автоматизированных рабочих мест.

5. Требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 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 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.

Процесс изучения профессионального модуля направлен на частичное формирование у студентов общих и профессиональных компетенций ОК1-9, ПК 3.1 - 3.6.

Общая трудоемкость дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 456 часов, включая:
обязательной аудиторской учебной нагрузки обучающегося – 306 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 150 часов;
учебной практики – 108 часов;
производственной практики -144 часа.

7. Форма контроля

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции – другие формы контроля, 6 семестр; курсовая работа, 6 семестр.

Учебная практика - дифференцированный зачёт, 6 семестр.

Производственная практика - дифференцированный зачёт, 6 семестр.

Экзамен квалификационный – 6 семестр.

8. Составитель:

Леонова Светлана Александровна, преподаватель технологических дисциплин.