

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции 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.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программ профессионального обучения по программам повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар, кондитер» и для слушателей, имеющих среднее общее или профессиональное образование и опыт работы на предприятиях кондитерского производства, а также при освоении профессии «Повар, кондитер» в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания для студентов, имеющих основное общее или среднее общее образование без опыта работы.

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.03.

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

иметь практический опыт:

ПО.1 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО.2 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО.3 приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО.4 сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО.5 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

У.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.3 организовывать производство соусов в ресторане (соусная станция);

У.4 проводить расчеты по формулам;

У.5 комбинировать сочетания продуктов, пряностей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд

У.6 выбирать вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

У.7 составлять соусные композиции горячих соусов;

У.8 соблюдать температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

У.9 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;

У.10 выбирать и комбинировать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.11 соблюдать технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

У.12 соблюдать технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У.13 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

У.14 подбирать горячие соусы к различным группам блюд;

У.15 соблюдать технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

У.16 порционировать птицу, приготовленную целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

- У.17 сервировать, оформлять и подавать сложные супы, блюда из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- У.18 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- У.19 соблюдать правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- У.20 соблюдать требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- У.21 предотвращать риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- У.22 использовать методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
- У.23 соблюдать основные предпочтения и технологии приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- У.24 использовать актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

знать:

- 3.1 ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 3.2 классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- 3.3 классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- 3.4 классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- 3.5 требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- 3.6 требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- 3.7 основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- 3.8 основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- 3.9 методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- 3.10 принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- 3.11 методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 3.12 варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

- 3.13 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- 3.14 ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- 3.15 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- 3.16 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- 3.17 правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- 3.18 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- 3.19 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- 3.20 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- 3.21 правила соусной композиции горячих соусов;
- 3.22 температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- 3.23 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 3.24 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- 3.25 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 3.26 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- 3.27 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- 3.28 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- 3.29 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- 3.30 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- 3.31 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- 3.32 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- 3.33 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 3.34 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- 3.35 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- 3.36 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего: 1227 часов

максимальная учебная нагрузка студента –1011 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента –317 часов;

самостоятельной работы студента-337 часов;

курсовая работа – 40 часов;

Учебная практика – 72 часа;

Производственная практика – 144 часа.