

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 обучения 3 года 10 месяцев)

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

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 профессиональной 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, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, использование автоматизированных рабочих мест.

5. Требования к результатам освоения модуля

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов ОК1-ОК 10, ПК 3.1 – 3.6.

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, соуса, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

вариатив:

- разработки ассортимента сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

- организации технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

- приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- контроля безопасности готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать решение по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчёты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

вариатив:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

- принимать решение по процессам приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

- проводить расчёты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

- оценивать качество и безопасность готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога 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 сырья;
- 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 обработке;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- 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 для приготовления 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 блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления 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 блюдам;
- 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 соусам;
- 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 готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

вариатив:

- ассортимент сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;
- классификацию зерна, крупы и макаронных изделий, условия хранения и требования к качеству различных видов сырья;
- методы организации производства сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- методы и варианты комбинирования различных способов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования;
- правила соусной композиции при подаче сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

- технологию приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

- технологию приготовления специальных гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

- температуру подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у студентов профессиональных компетенций ОК1-9, ПК 3.1 - 3.4.

Общая трудоемкость дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 456 часов, включая:

обязательной аудиторской учебной нагрузки обучающегося – 306 часа.

самостоятельной работы обучающегося – 150 час.

учебной и производственной практики - 252 часов.

7. Форма контроля

Итоговая аттестация:

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, – защита курсовой работы.

Учебная практика - дифференцированный зачёт.

Производственная практика - дифференцированный зачёт.

Экзамен квалификационный.

8. Составитель:

Леонова Светлана Александровна, преподаватель технологических дисциплин.