

Аннотация профессионального модуля
«Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции»
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Рабочая программа профессионального модуля соответствует
требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

1. Место профессионального модуля в структуре учебного плана

Профессиональный модуль ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции входит в состав профессионального цикла учебного плана по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля студент 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 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 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.

3. Формируемые компетенции

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.

4. Содержание профессионального модуля (содержание разделов дисциплин модуля, разделы дисциплин модуля и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплин модуля и виды занятий)

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Раздел 1. Технологический процесс приготовления супов и горячих соусов.

Тема 1.1 Технология приготовления горячих супов

Тема 1.2. Технология приготовления горячих соусов.

Раздел 2. Технология приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 2.1. Технология приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

Тема 2.2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Раздел 3. Технология приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса и субпродуктов, из птицы, дичи и кролика.

Тема 3.1. Технология приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

Тема 3.2. Технология приготовления горячих блюд из мяса и субпродуктов.

Тема 3.3. Технология приготовления горячих блюд из птицы, дичи и кролика.

Раздел 4. Технологический процесс приготовления горячих блюд из яиц, творога и сыра

Тема 4.1. Технология приготовления горячих блюд из яиц, творога и сыра.

МДК 03.02 Разработка и оформление технико-технологических карт

Раздел 5. Разработка и оформление нормативной документации

Тема 5.1. Основы разработки и оформления технико-технологических карт.

5. Объем профессионального модуля:

МДК 03.01 – 301 (в том числе ауд.– 215, сам. р. – 68);

МДК 03.02 – 62 (в том числе ауд.– 36, сам. р. – 24).

Продолжительность учебной практики – 2 недели, 72 часа

Продолжительность производственной практики (по профилю специальности)– 3 недели, 108 часов

6. Форма промежуточного контроля:

МДК 03.01 – курсовая работа, текущий контроль, дифференцированный зачет

МДК 03.02 – дифференцированный зачет

Учебная практика – дифференцированный зачет

Производственная практика (по профилю специальности)– дифференцированный зачет

7. Семестр:

МДК 03.01 – 2,3 семестр

МДК 03.02 – 2 семестр

Разработчики:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Кизянова О.И.

