

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в ГАПОУ СО «Тольяттинский машиностроительный колледж» в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовка) и профессиональной подготовке работников общественного питания.

Рабочая программа ПМ составлена для очной и заочной форм обучения

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Обязательная часть

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

иметь практический опыт:

Код	Наименование результата обучения
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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
ПО 4	сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции
ПО 5	контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

уметь:

Код	Наименование результата обучения
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	проводить расчеты по формулам
У 4	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 5	выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции
У 6	выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции
У 7	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами

знать:

Код	Наименование результата обучения
З 1	ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы
З 2	классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров
З 3	классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей
З 4	классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов
З 5	методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра
З 6	принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция)
З 7	требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
З 8	требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки
З 9	основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра
З 10	основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции
З 11	методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
З 12	варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
З 13	варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
З 14	ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
З 15	правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов
З 16	правила соусной композиции горячих соусов
З 17	температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров
З 18	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов
З 19	варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд

3 20	виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
3 21	технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы
3 22	технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам
3 23	гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы
3 24	органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции
3 25	правила подбора горячих соусов к различным группам блюд
3 26	технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
3 27	правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
3 28	варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
3 29	традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
3 30	варианты оформления тарелок 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 ним в охлажденном и замороженном виде
3 35	риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции
3 36	методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции