

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

название профессионального модуля

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности «**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**» и соответствующие ему профессиональные компетенции и общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
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 горячих блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт в</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> -разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, моллюсков и ракообразных мяса, птицы, дичи <input type="checkbox"/> организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; <input type="checkbox"/> организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; <input type="checkbox"/> приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; <input type="checkbox"/> сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; <input type="checkbox"/> контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; <input type="checkbox"/> принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; <input type="checkbox"/> проводить расчеты по формулам; <input type="checkbox"/> 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; <input type="checkbox"/> выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; <input type="checkbox"/> оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; <input type="checkbox"/> классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; <input type="checkbox"/> классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; <input type="checkbox"/> классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; <input type="checkbox"/> методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; <input type="checkbox"/> принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); <input type="checkbox"/> требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; <input type="checkbox"/> 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;

	<input type="checkbox"/> температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; <input type="checkbox"/> правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; <input type="checkbox"/> требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; <input type="checkbox"/> требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; <input type="checkbox"/> риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; <input type="checkbox"/> методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
--	--

2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

1.1. профессионального модуля:

всего – **483** часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **231** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **154** часов;
самостоятельной работы обучающегося – **77** часов;
учебной практики – **108** часа;
производственной практики – **144** часов.
- промежуточная аттестация (экзамен (квалификационный)) – 6 часов.

3. Содержание профессионального модуля

Раздел 1. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема 1.1 Приготовление сложных супов
Тема 1.2 Приготовление сложных горячих соусов
Тема 1.3 Приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра
Тема 1.4. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
Тема 1.5 Приготовления сложных блюд из мяса
Тема 1.6 Приготовления сложных блюд из сельскохозяйственно й (домашней) птицы

Учебная практика Виды работ

Приготовление сложных супов Приготовление сложных горячих соусов
Приготовление сложных блюд из овощей Приготовление сложных блюд из грибов
Приготовление сложных блюд из сыра Приготовление сложных блюд из рыбы
Приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных Приготовление сложных блюд из мяса
Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ

Приготовление сложных супов Приготовление сложных горячих соусов
Приготовление сложных блюд из овощей Приготовление сложных блюд из грибов
Приготовление сложных блюд из сыра Приготовление сложных блюд из рыбы
Приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных Приготовление
сложных блюд из мяса
Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы