

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции
по специальности 19.02.10.51 Технология продукции общественного питания
(срок получения СПО 2 года 10 месяцев)**

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 технологии продукции общественного питания при наличии среднего общего образования.

2. Цели изучения профессионального модуля

Целью изучения модуля является овладение видом деятельности (организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции) и соответствующими профессиональными компетенциями.

3. Структура профессионального модуля

Профессиональный модуль включает в себя МДК 02.01 **Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции**, учебную и производственную практику.

МДК 02.01 состоит из разделов:

Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Раздел 4. Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения профессионального модуля используются как традиционные технологии, так и технологии активного обучения: проектные, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные.

5. Требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

- приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирование блюд сложными холодным соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

вариативная часть практического опыта:

- разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- проверка контроля качества и безопасности сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

вариативная часть умений:

- использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
 - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
 - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них
 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
 - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
 - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
 - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
 - правила соусной композиции сложных холодных соусов;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
 - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
 - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
 - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
 - варианты оформления, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
 - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
 - технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
 - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
 - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
 - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов заготовок к ним;
 - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложной холодной кулинарной продукции;
 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
- вариативная часть знаний:**
- ассортимент сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;

- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- требования к качеству сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1-9, ПК 2.1-2.3, а также вариативных ПК 2.4.

6. Общая трудоемкость профессионального модуля:

максимальной нагрузки – 308 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 212 часов;

самостоятельной работы – 96 часов;

учебной практики – 36 ч.

производственной практики – 144 ч.

7. Формы контроля

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – другие формы контроля, 2,3 семестр.

Учебная практика - дифференцированный зачёт, 3 семестр.

Производственная практика - дифференцированный зачёт, 3 семестр.

Экзамен квалификационный – 3 семестр.

8. Составитель: Лощина Л.П., преподаватель технологических дисциплин, кандидат с.-х наук, доцент.