

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(срок получения СПО 3 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 изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:** разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных

холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты 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;

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 закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты оформления 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 и заготовок

к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Процесс изучения модуля направлен на частичное формирование у обучающихся ОК 1-9, ПК 2.1-2.4.

6. Общая трудоемкость профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 308 часов:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 96 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 144 часа.

7. Формы контроля

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – другие формы контроля, 4 семестр; дифференцированный зачёт, 5 семестр.

Учебная практика - дифференцированный зачёт, 5 семестр.

Производственная практика - дифференцированный зачёт, 5 семестр.

Экзамен квалификационный – 5 семестр.

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