

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной холодной кулинарной продукции»**

**Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего специального образования. Опыт работы не требуется.

**Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- ПО.1** Разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- ПО.2** Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- ПО.3** Проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- ПО.4** Организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- ПО.5** Приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ПО.6** Сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- ПО.7** Декорирования блюд сложными холодными соусами;
- ПО.8** Контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

**уметь:**

- У.1** Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления
- У.2.** Сложной холодной кулинарной продукции;
- У.3** Использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- У.4** Проводить расчеты по формулам;
- У.5** Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- У.6** выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- У.7** Выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- У.8** Оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

**знать:**

- З.1** Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мя и птицы, сложных холодных соусов;

- 3.2** Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- 3.3** Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- 3.4** Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; **3.5** 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;
- 3.6** Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- 3.7** Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- 3.8** Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- 3.9** Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- 3.10** Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- 3.11** Правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- 3.12** Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- 3.13** Технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 3.14** Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- 3.15** Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 3.16** Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 3.17** Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

**3.18** Технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

**3.19** Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

**3.20** Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

**3.21** Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

**3.22** Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

**3.33** Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – **438** часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося -**294** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **196** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **98** часов;

Учебной практики — 36 часов

**Производственная практика -108** часов.