

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ02.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
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 холодной 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.	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>
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, сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт в</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; – 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;
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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;
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; <input type="checkbox"/> варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; <input type="checkbox"/> правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; <input type="checkbox"/> способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; <input type="checkbox"/> 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;

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; <input type="checkbox"/> органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; <input type="checkbox"/> температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; <input type="checkbox"/> ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; <input type="checkbox"/> правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; <input type="checkbox"/> правила соусной композиции сложных холодных соусов; <input type="checkbox"/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; <input type="checkbox"/> варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; <input type="checkbox"/> методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; <input type="checkbox"/> варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; <input type="checkbox"/> варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; <input type="checkbox"/> технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; <input type="checkbox"/> варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; <input type="checkbox"/> гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; <input type="checkbox"/> требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; <input type="checkbox"/> риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; <input type="checkbox"/> методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции
--	--

2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – **303** 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 – **36** часов

производственной практики – **36** часа.

- промежуточная аттестация (экзамен (квалификационный)) – 6 часов.

3. Содержание профессионального модуля

МДК 02.01.

Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1 Процесс приготовления и оформления канапе и легких закусок.

Тема 1.2. Процесс приготовления и оформления сложных холодных закусок

Тема 1.3. Процесс приготовления сложных холодных соусов.

Учебная практика

Виды работ

1. Приготовление и оформление канапе из хлеба
- 2 Приготовление и оформление канапе из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста
3. Приготовление и оформление легких холодных закусок
4. Приготовление начинок и масляных смесей для канапе и легких холодных закусок
5. Приготовление и оформление соленых, консервированных, маринованных сложных холодных закусок
- 6.Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы и морепродуктов, мяса, различных овощей, муссов и паштетов
- 7.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы отварной, рыбы заливной целиком
- 8.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы фаршированной заливной
- 9.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из поросенка
- 10.Приготовление и оформление сложных холодных мясных блюд
- 11.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из домашней птицы
- 12.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы фаршированной заливной
- 13.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из поросенка
- 14.Приготовление и оформление сложных холодных мясных блюд
- 15.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из домашней птицы
- 16.Приготовление и оформление сложных холодных блюд из индейки и утки
- 17.Приготовление сложных холодных соусов из майонеза и его производных
- 18.Приготовление сложных холодных соусов на основе кисломолочных продуктов
- 19.Приготовление сложных холодных соусов из фруктов и ягод
- 20.Приготовление сложных холодных овощных соусов (кули)
- 21.Приготовление сложных холодных сливочных соусов
- 22.Приготовление сложных холодных соусов из столовой горчицы, соуса – винегрет и его разновидностей

Производственная практика

Виды работ

1. Приготовление и оформление канапе из хлеба, песочного, слоеного, заварного и сдобного теста
- 2 Приготовление и оформление легких холодных закусок, начинок и масляных смесей для канапе и легких холодных закусок
- 3.Приготовление и оформление соленых, консервированных, маринованных сложных холодных закусок

4. Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы, морепродуктов, мяса, различных овощей, муссов и паштетов
5. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы отварной, рыбы заливной целиком, рыбы фаршированной заливной
6. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из поросенка, мясных блюд
7. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из домашней птицы
8. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из индейки и утки
9. Приготовление сложных холодных соусов из майонеза и его производных
10. Приготовление сложных холодных соусов на основе кисломолочных продуктов, сливочных соусов
11. Приготовление сложных холодных соусов из фруктов и ягод, овощных соусов (кули)
12. Приготовление сложных холодных соусов из столовой горчицы, соуса – винегрет и его разновидностей