

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции является частью рабочей 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при профессиональной подготовке по рабочей профессии «Повар» на базе основного общего образования без опыта работы.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего: 285 часов

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 177 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 118 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 59 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов