

Аннотация профессионального модуля
«Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции»
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Рабочая программа профессионального модуля соответствует
требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

1. Место профессионального модуля в структуре учебного плана

Профессиональный модуль ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции входит в состав профессионального цикла учебного плана по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения модуля студент 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.

3. Формируемые компетенции

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.

4. Содержание профессионального модуля (содержание разделов дисциплин модуля, разделы дисциплин модуля и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплин модуля и виды занятий)

МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 1. Технология приготовления основных холодных блюд и закусок

Тема 1.1. Классификация и товароведная характеристика сыров, рыбных и мясных гастрономических товаров

Тема 1.2. Ассортимент и методы приготовления салатов и бутербродов

Тема 1.3. Методы приготовления основных холодных закусок

Раздел 2. Технологический процесс приготовления канапе.

Тема 2.1. Технология приготовления канапе различных видов

Раздел 3. Технологический процесс приготовления легких и сложных холодных закусок.

Тема 3.1. Характеристика и методы приготовления легких холодных закусок

Тема 3.2. Характеристика и методы приготовления сложных холодных закусок

Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов

Тема 4.1. Характеристика и ассортимент холодных соусов

Раздел 5. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

Тема 5.1. Ассортимент, технология и методы приготовления сложных холодных блюд

Тема 5.2. Требования к качеству и основные критерии оценки качества

5. Объем профессионального модуля:

МДК 02.01 – 200 (в том числе ауд.– 126, сам. р. – 66, к.-8).

Продолжительность учебной практики – 2 недели, 72 часа

Продолжительность производственной практики (по профилю специальности)– 3 недели, 108 часов

6. Форма промежуточного контроля:

МДК 02.01 – текущий контроль, дифференцированный зачет

Учебная практика – дифференцированный зачет

Производственная практика (по профилю специальности)– дифференцированный зачет

7. Семестр:

МДК 02.01 – 2, 3 семестр

Разработчики:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Кизянова
О.И.