

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1 Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в ГАПОУ СО «Тольяттинский машиностроительный колледж» в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовка) и профессиональной подготовке работников общественного питания.

Рабочая программа ПМ составлена для очной и заочной форм обучения.

### 1.2 Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

#### Обязательная часть

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

#### **иметь практический опыт:**

Код	Наименование результата обучения
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 продукции 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:**

Код	Наименование результата обучения
У 1	органолептически оценивать качество продукции для приготовления сложной холодной кулинарной продукции
У 2	использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов

У 3	проводить расчеты по формулам
У 4	безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов
У 5	выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов
У 6	выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов
У 7	оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами

**знать:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
З 1	ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов
З 2	варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок
З 3	правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы
З 4	способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы
З 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
З 6	требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них
З 7	органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов
З 8	температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов
З 9	ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
З 10	правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов
З 11	правила соусной композиции сложных холодных соусов
З 12	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов
З 13	технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов
З 14	варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов
З 15	методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
З 16	варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
З 17	варианты оформления тартелеток и блюд сложными холодными соусами
З 18	технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов
З 19	варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы
З 20	гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и пти-

	цы
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 23	методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Вариативная часть – не предусмотрена